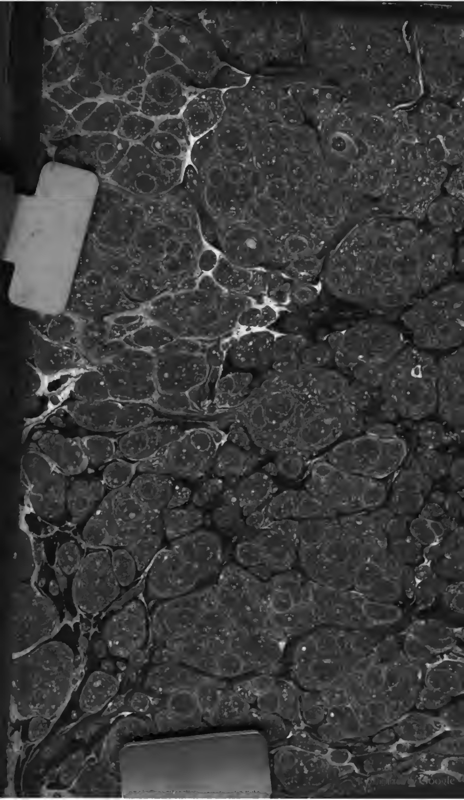
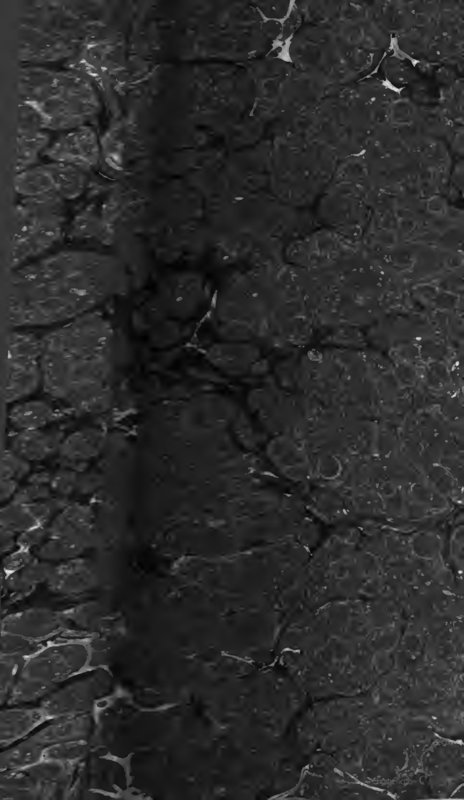








Neues practisches
Landwirthschafts-Lexicon

für

Gutsbesitzer, Pächter, Verwalter und Oekonomen.

Erster Band.

A — M

Mit Kupfern.



Neues allgemein praktisches Wörterbuch der Landwirthschaft,

mit Hinsicht
auf die mit ihr verwandten Wissenschaften
für
Gutsbesitzer, Pächter, Verwalter
und
Oekonomen

nach eigner Erfahrung bearbeitet
von

Karl Adam Heinrich von Bose.

1r Band.
A – M.

Mit Kupfern.

Leipzig, 1806.
bei J. C. Hinrichs.

Vorrede.

Es ist wohl außer allem Zweifel, daß auch der erfahrenste Landwirth in solche Fälle kommen kann, wo er den Rath eines andern nöthig hat, wenigstens seine Meinung zu hören wünscht. Das Gebiet der Oekonomie ist zu weitläuftig, die Gegenstände, die dazu gehören, sind zu verschieden, und noch verschiedener die, welche mehr oder weniger mit ihnen verwandt sind.

Gerade dem Landwirth entgeht aber sehr häufig die Gelegenheit, sich mündlich mit einem andern zu besprechen, er lebt größtentheils abgesondert, auch lassen sich nicht alle und jede Fälle ohne Bedenken mittheilen. Wer wird z. B. gern seine Vortheile verrathen, die man zu erlangen hofft, und gleichwohl nicht recht zu erlangen weiß? Die besten

Hülfsmittel sind dann allerdings ökonomische Schriften, besonders sogenannte Wörterbücher, worin man über die wichtigsten Gegenstände ohne langen Aufenthalt die nöthigsten Aufschlüsse erwartet.

An solchen Schriften fehlt es nun zwar nicht, allein ich glaube doch, ohne unbescheiden zu seyn, daß man ein zweckmäßiges Wörterbuch immer noch vermißt. Theils sind Schriften der Art zu weitläuftig und mit unnöthigen Dingen überladen, wenigstens mit solchen, die der Landwirth schon weiß, auch ohne Landwirth seyn zu dürfen; theils sind sie, als Folge der Weitläuftigkeit, zu kostbar. Und gerade dieß ist für die meisten Oekonomen ein Anstoß, sie sich anzuschaffen. Noch andere von geringerem Preise enthalten dagegen wieder zu wenig, und sind als Rathgeber selten, oder gar nicht zu brauchen.

Ich würde jedoch eine unverzeihliche Unerfahrenheit beweisen, und mich einer Ungerechtigkeit schuldig machen, wenn ich die erwünschte Zweckmäßigkeit allen vorhandenen ökonomischen Werken und namentlich den Wörterbüchern absprechen wollte. Wie viel Gutes und Vortreffliches hat nicht das Handwörterbuch des verdienstvollen und kenntnißreichen Predigers Leopold? das auch schon in Ansehung

des

des mäßigen Preises sich dem Landwirthe, der nach Vervollkommnung strebt, empfiehlt. Indeß läßt doch auch dies Werk, so schätzenswerth es ist, noch vieles zu wünschen übrig. Manches allzubekannte hätte darin kürzer, manches wichtigere hingegen hätte vollständiger können vorgetragen worden seyn. Vieles vermißt man darin ganz, besonders das, was der Landwirth in Rücksicht der Gesetze, der Gerechtsamen und anderer juristischen Gegenstände zu wissen nöthig hat, wenn er sein Fach ungehindert und planmäßig betreiben will.

Jetzt fragt sichs nun, ob ich bey der Bearbeitung eines Landwirthschaftslexicons völlig zweckmäßig gewesen bin? Ob ich das Ueberflüssige vermieden, und dagegen das zu wissen Nöthige lichtvoller und deutlicher vargestellt habe? Die Beantwortung dieser Frage liegt allerdings in dem Werke selbst, welches ich hier dem Publikum übergebe. Wenigstens kann ich versichern, daß alle mein Bemühen dahin ging, diese Beantwortung bejahend zu sehen, so sehr ich auch weiß, daß die höchste Vollkommenheit bey einem Werke der Art nur schwer zu erreichen ist. Was oft dem einen wichtig ist, findet der andere alltäglich, und so kann ich selbst vieles aus einem Gesichtspunkte betrachtet haben,

 den

den ein anderer dazu nicht gewählt haben würde. So viel kann ich jedoch mit Ueberzeugung vom Ganzen sagen, daß jeder Landwirth, er sey hohen oder niedern Standes, er sey Pachter, Verwalter oder Gutsbesitzer, das Wesentliche darin finden wird, was er in allen Zweigen der Landwirthschaft auf Ritter- und andern großen und kleinen Gütern zu wissen nöthig hat; daß ihm ferner von Seiten der Rechtswissenschaft alles das mitgetheilt worden ist, was man für ihn unentbehrlich nennen kann. Manche Belehrung und Unterstützung von andern, die er oft schwer bezahlen muß, wird er daher im Besitz dieses Buchs, das er um einen mäßigen Preis erhält, eben so entbehren können, als weitläuftige systematische Schriften. — Und so erreiche denn mein Buch den beabsichteten Entzweck der Gemeinnützigkeit.

Der Verfasser.

A.

Aal, ist ein schlangenartiger Fisch, der gewöhnlich in Flüssen lebt, aber auch im Frühjahre ins Meer geht, welches außer ihm kein Fisch thut. Er gehört zu den Kahlbäuchen, weil ihm die Bauchflossen fehlen; hat einen platten Kopf und einen länglich runden schlüpfrigen Leib, welcher mit einem Felle umgeben ist. Er erreicht eine Länge von zwei bis drei Ellen, die Stärke eines männlichen Armes und ein Gewicht von 15 bis 20 Pfunden. Seine Nahrung besteht in Froschlaich, kleinen Fischen, Fröschen, Schnecken, Insekten, frisch geschälten Krebsen, jungem Grase und Erbsenpflanzen, um derentwillen er auch bisweilen des Nachts die Felder, so wie um des Grases und der Schnecken willen die Wiesen besucht. Man fängt ihn mit Angeln, mit der Aalgabel oder dem Tristachel, einem, wie eine Mistgabel gestalteten, Werkzeuge, dessen mittlere Zincken auf beiden Seiten, die beiden äußern aber nur auf der innern Seite Widerhacken haben, womit man auf den Grund des Wassers stößt und die daselbst befindlichen Aale herausholt; die man auch mit Netzen, Reusen und Schwetterichen fangen kann. Ja mancher wird auf seinem Rückwege vom Felde zum Flusse in einer vorgezogenen Furche gefangen, denn auf gepflügtem Felde kommt der Aal nicht fort. Ferner fängt man ihn in einem sogenannten Aalfange, welcher auch Aalwehr, Aalkasten, Aallege genannt wird. Dieses ist eine aus Bauholz und Reisern bestehende, in Teichen, Seen, Flüssen und wüsten Mühlgerinne angebrachte Verzäunung, die man aber ohne obrigkeitliche Erlaubniß nicht anlegen darf, weil dadurch sowohl der Lauf des Wassers, als der Gang der Fahrzeuge auf demselben verhindert wird. Endlich werden die Aale auch in einem sogenannten Aalquast gefangen, welche Faschienen von Weiden- oder anderm Reisholze sind, die die Gestalt eines Quastes haben und in das Wasser gesenkt werden. An

diesen

diesen setzen die Weißfische ihren Laich ab, welchen der Aal sehr liebt, ihn darinnen aufsucht und so gefangen wird. Doch fängt man damit nur kleine, oft noch unbrauchbare Aale, daher man diese Art zu fangen gar nicht anwenden sollte. Der Aal pflanzt sich nicht, wie andere Fische, durch Laich fort, sondern bringt lebendige Junge zur Welt. Das Fleisch des Aales ißt man frisch, marinirt und geräuchert. Das Fett wird zur Wagenschmiere oder als Baumöl, oder auch als Arzneimittel gebraucht. Die Haut nimmt man zu Bändern an die Flegelkappen, wie nicht weniger zu Geld- Schrot- und Tabaksbeuteln, doch wird sie auch von vielen gern gegessen. Man zählt eilf Gattungen von Aalen, worunter unser gemeiner Aal, der Meeraal, der bunte Aal, welcher auch Meerschlange oder Seeserpent genannt wird, und die Muräne die vornehmsten sind.

Aalraupe oder Ohlruppe, welche auch Quappe, Roselke, Ruppe, Rutte, Treusche, Trusche genannt wird, ist ein schlangenähnlicher Fisch, und hält sich vorzüglich in der Tiefe der Flüsse und Landseen auf, wo er sich in Steinritzen und an deren Höhlungen verbirgt und von da auf kleine Fische lauert; denn die Aalraupe ist ein Raubfisch. Dem Aale ist er sehr ähnlich, der Kopf aber gleicht dem eines Frosches. Die Haut ist glatt und schlüpfrig, ihre Farbe oberhalb grau, mit schwarzen und gelblichen Flecken besprengt und am Bauche weiß. Die Aalraupe erreicht eine Größe von einer bis anderthalben Elle, und wird gegen zwölf Pfund schwer. Die größten werden Quappenkönige genennt. Sie nähren sich von Fischen, Fröschen und Insekten, und da sie sehr gefräßig sind, so fressen sie auch Schlamm, rohe Wurzeln, faules Holz u. dgl. Ihre Laichzeit fängt im Dezember an, und dauert bis in den Februar. Ihre Vermehrung ist so stark, daß die Fischer sie gewöhnlich nur Laichfische nennen. Sie werden eben so gefangen, wie die Aale, vorzüglich aber mit der Gabel. Ihr Fleisch ist fett und wohlschmeckend, besonders kurz vor der Laichzeit. Die Leber ist vorzüglich groß und von gutem Geschmacke, worin sie noch die Hechtleber übertrifft. Abarten sind, die Meerquappe und die Aalmutter, welche beyde auch eßbar sind.

Aas, nennt man die Körper vereckter Thiere. Von gefallenen Pferden, Rindviehe und Schweinen, wird solches auf dem Dorfanger geschafft, und von dem Scharfrichtersknechte demselben die Haupt abgezogen, welche von dem Unterthanen der Scharfrichter bekommt. Für die Gerichtsobrigkeit hingegen, muß er der Erlaubniß halber in ihren Gerichten alles Vieh abzuledern, dieses Geschäft unentgeldlich, oder wenigstens gegen einen geringen Lohn an Gelde verrichten und der Herrschaft die Haut überlassen, ihn auch noch über dieses einen gewissen jährlichen Zins an Kammfett, Handschuhen rc. entrichten. An manchen Orten wird auch Pfeffer und Ingwer statt dieses Zinses vom Scharfrichter gegeben. Schriftsäßige Obrigkeiten können dieses Geschäft

verpachten an welchen Scharfrichter sie wollen. Amtsäßige hingegen sind an Scharfrichter des Bezirks gebunden, und der Zins ist festgesetzt.

Abdachung, Dossirung, Böschung. Dieses ist eine wichtige Sache, welche bey jedem Wasserbaue vorkommt. Es müssen alle Dämme, auch die Seitenwände jedes, auch des kleinsten, Grabens in einer schrägen Richtung, so angelegt werden, daß eine schiefe Fläche von oben herunter läuft. Daher muß ein Graben, der eine gehörige Abdachung hat, oben beträchtlich weiter seyn als unten. Hierdurch wird der Gewalt des Wassers Einhalt gethan, die außerdem so stark ist, daß ihr kein Damm ohne Böschung widerstehen kann. Ja, ein Graben, der zu steil gemacht ist, hält auch ohne Wasserfluth nicht, sondern schießt bald ein.

Aberglaube in Landwirthschaftlicher Hinsicht ist dasjenige Vorurtheil, vermittelst dessen man irgend einen nützlichen oder schädlichen Einfluß von Geistern, Hexen, vom Monde, von den Planeten oder gewissen Tagen rc. für dieses oder jenes landwirthschaftliche Geschäft fürchtet, oder hoffet und sich dadurch entweder davon abhalten, oder besonders darzu antreiben läßt. Je ungegründeter eine solche Hoffnung oder Furcht ist, desto mehr sollte der Verbreitung dieser schädlichen Vorurtheile vorgearbeitet werden, und — zur Ehre der Menschheit sey es gesagt — es sind auf dieser Bahn zum Guten schon viele Fortschritte gemacht worden, vielleicht kennen einst unsere Nachkommen den Aberglauben bloß dem Nahmen nach.

Ablegen und Ableger; siehe Einlegen und Absenken.

Absäugen, Absäugeln, Ablactiren ist diejenige Veredelungsart eines wilden Obstbaumes, welche bey allen Bäumen die unschädlichste, vor allen aber für die Nußbäume zu empfehlen ist. Die Zeit darzu ist im May oder zu Anfange des Junius. Die Verfahrungsart dabey ist folgende: Man nimmt ein wildes Stämmchen, setzt es in ein Gefäß, welches mit guter Erde angefüllt ist, bringt es so nahe an den guten Baum, von welchem man absäugeln will, daß man mit dessen Zweigen das Kronenende des Wildlings bequem erreichen kann. Dann schneidet man von dem Wildlinge die Krone recht glatt und etwas schräg ab, und spaltet das Stämmchen so weit auseinander, als es zum Einziehen des Ablactierreises nöthig ist. Hierauf schneidet man das Ablactierreiß keilförmig zu beiden Seiten, so daß die Rinde oben noch daran bleibet; nun zieht man es in den am Wildlinge geschnittenen Spalt ein, daß es mit demselben genau zusammenpaßt, bestreicht es hierauf sogleich mit Baumwachs und verbindet es mit Bast, oder in dessen Ermangelung, mit recht weichen Weiden. In diesem Zustande läßt man es eine Zeit lang an dem guten Baume stehen, bis es zu wachsen anfängt, dann schneidet man es behutsam vom alten Baume ab.

Abschied geben oder Abschied nehmen, ist die gegenseitige Trennung einer Herrschaft und ihres Gesindes, entweder weil die Dienstzeit verflossen, oder der unter beiden bestandene Miethkontrakt sonst durch beiderseitige Einwilligung, aufgehoben worden ist. Nach der Chursächs. neuen Gesinde-Ordnung, soll jedes abziehende Gesinde ein Zeugniß seines Wohlverhaltens von seiner Herrschaft bekommen, und ohne dieses von keiner andern Herrschaft angenommen werden. Ein solches Zeugniß wird auch der Abschied genannt.

Abschlagen des Wassers nennt man dasjenige Geschäft beim Wasserbaue, da man das Wasser eines Flusses, durch Aufziehen der Schutzbreter am Wehre, oder durch einen gemachten Damm entweder in seinem Laufe aufhält, oder ihm einen andern Weg bahnt. Vermöge der Churfürstl. Sächs. Mühlen-Ordnung muß solches allen Ober- und Unter-Müllern einige Zeit vorher, ehe es geschehen soll, angezeigt werden, damit sie einen Vorrath mahlen und fischen, auch wohl bey dem ohnehin abgeschlagenen Wasser einen Bau zugleich mit unternehmen können.

Abschlags- abschlägliche Zahlung. Wenn man eine Summe Geldes nicht auf einmahl, sondern in einzelnen Terminen zahlt: so wird jede solche einzelne Zahlung mit diesem Nahmen belegt, auch nennt man es auf Abschlag bezahlen.

Abschluß, Abschließen, heißt so viel als eine Rechnung fertig machen, und das Ende der Rechnung, da die Ausgabe von der Einnahme abgezogen und der Ueberschuß, oder im umgekehrten Falle, der Verlust angezeigt wird, ist der Rechnungsabschluß.

Absenken, Senken, Ablegen, ist eine Fortpflanzungsart der Bäume, welche besonders bey den Weinstöcken brauchbar ist. Sie gründet sich auf die Bemerkung der Naturforscher, daß die Augen der Bäume und Gewächse eine kleine Wurzel haben. Bringt man nun ein solches Auge in die Erde, so entwickelt sich diese Wurzel, schlägt aus, und schafft dadurch dem Auge Nahrung. Auf diese Weise wird die verborgene Wurzel eines solchen abgesenkten Stockes, sich bald zeigen, und hervor wachsen, um in kurzer Zeit vom Hauptstamme abgeschnitten werden zu können, welches bey Nelkenstöcken und andern weichen Gewächsen schon in 4 bis 6 Wochen geschehen kann; bey Bäumen hingegen thut man wohl, den im Herbste abgesenkten Zweig erst im Frühjahre abzuschneiden, zu welcher Zeit er gewiß frische Wurzeln treibt. Wenn die abzusenkende Pflanze in der Gegend des Auges zu hart ist, so kann die Wurzel nicht herausdringen; man muß also an einer Stelle absenken, wo die Rinde noch weich und grün ist. Das übrige Verfahren bey diesem Geschäfte ist jedem Gärtner bekannt. Ein solcher abgesenkter Zweig wird Absenker oder Ableger genennt.

Absetzkalb, ist ein Kalb, das man groß ziehen will und es deshalb

deshalb, nachdem es 4 bis 5 Wochen gesaugt hat, von der Kuh abgesondert. Ein solches Absetzkalb soll einen breiten Kopf, breiten Bauch und keinen doppelten Nabel haben. Nächstdem soll es von einer langseitigen und gutmelkenden Kuh, so wie von einem Ochsen von guter Art seyn. Die beste Zeit zum Absetzen ist von Weihnachten bis Lichtmesse, später abgesetzte Kälber haben im Sommer zu viel von der Hitze und vom Ungeziefer zu leiden, als daß sie gut gedeihen können. Ein solches Kalb muß fressen lernen, während es noch saugt, weswegen man ihm immer ein wenig Heu vorlegen muß. Wenn es abgesetzt ist, bekommt es Haferspreu oder kleingeschnittenen Heckerling von gutem Gerstenstroh und wöchentlich eine Metze Gersten- oder Haferschrot. Dieses Futter wird unter einander gemengt und täglich dreymal gegeben. Nach jeder Fütterung bekommt es etwas gutes Heu oder Grummet; zu saufen erhält es reines Wasser mit Schrot, Kleyen u. dgl. m. vermischt. Man thut nicht wohl, wenn man Absetzkälber das erste Jahr, auf die Weide treibt. Besser ist es, ihnen zu Hause etwas gutes Gras neben ihrem übrigen Futter zu geben, weil sie von der Weide leicht den Durchfall bekommen. Man muß die Absetzkälber im Stalle also anbinden, daß sie einander nicht belecken können, welches sie sehr gern thun, und dabey viel Haare mit einschlucken, welche sich im Magen in feste Klumpen verwandeln, die die Kälber am Fettwerden hindern. So bald die Kuh das Kalb abgeleckt hat und dieses stehen kann, muß es angebunden werden.

Abstehen der Fische in den Teichen heißt, wenn solche sterben. Die Ursachen davon sind faules, stinkendes Wasser, wildes Wasser, das im Winter, wenn der Teich zugefroren ist und die Fische im Lager liegen und Mangel an Luft, welches alles die Fische nöthiget aus dem Winterlager aufzustehen, da sie denn gewöhnlich anfrieren. Man wird dieses gewahr, wenn sich Maden, Würmer und Fliegen in dem Wuhner und am Ständer zeigen, diesen folgt die sogenannte Fischmutter, ein Insekt, dem Roßkäfer in der Gestalt ähnlich, welches sich von matten und todten Fischen nähret. Dann kommen die kleinen, alsdann die Speisefische, hierauf die Hechte und zuletzt die Karpfen. Um diesem Uebel vorzubauen, muß man in die zugefrornen Teiche Wuhnen, d. h. Löcher in das Eis hauen, den Ab- und Zufluß des Wassers möglichst zu befördern suchen, und wenn der Teich zu voll ist, oder wildes Wasser hinein schießt, den Zapfen ziehen und eine halbe Elle Wasser ablaufen lassen. Finden sich die ersten Vorboten, nämlich die Maden, in den Wuhnen, so muß man den Teich sogleich ausfischen und die Fische in andere Behältnisse versetzen; und stehen sie wirklich ab, den Teich abziehen und wenigstens einen Sommer durch unbesetzt liegen lassen; noch besser aber ihn ausschlämmen, oder ein paar Jahre unter dem Pfluge treiben.

Abwechselung der Feldfrüchte, Saatwechsel, Fruchtwechsel, Getraidewechsel. Die Landwirthe sind von jeher darüber einig gewesen, daß die Fruchtbarkeit eines Ackers, sey er auch noch so gut, endlich abnehmen müsse, wenn er alle Jahre einerley Frucht tragen soll. Der Grund davon liegt darinnen, daß jede Frucht ihre besondern Nahrungstheile, oder von jedem der Nahrungstheile für jede Pflanze ein gewisses Maaß bedarf, welches bey alljährlicher Benutzung des Ackers zu einerley Frucht endlich fehlen muß, so wie im Gegentheile eine Frucht desto besser geräth, je seltener sie auf denselben Acker gebracht wird. Daher kommt es, daß schon seit undenklichen Jahren die Felder in drey oder vier Arten getheilt, und damit die Früchte abgewechselt werden. In neuern Zeiten hat Reichardt das System des Fruchtwechsels aufs höchste gebracht, daß er dadurch 22 Früchte nach einander aus einer Düngung erhielt. Die eigentliche Art der Abwechselung der Früchte in Rücksicht ihrer Folge läßt sich so genau nicht bestimmen, sondern sie hängt von der Lage und Beschaffenheit der Felder, so wie von dem Klima der Gegend ab. Meines Erachtens ist der vernünftigste Fruchtwechsel der Englische, da man nämlich allemal auf eine Getraideart eine Oel- Hülsen-; Erd- oder Grasfrucht, dann wieder Getraide, hierauf wieder eine von obigen Früchten folgen läßt u. s. w. Auf diese Art wird nie eine Frucht der nachfolgenden im Wachsthume hinderlich seyn, so wie jede die zu ihrem Gedeihen nöthigen Theile in der Erde finden wird. Diese Abwechselungsmethode ist also vorzüglich zu empfehlen, wenn man nur übrigens die Früchte selbst, nebst der Düngung und Bearbeitung der Felder so wählt und einrichtet, wie es sich an Ort und Stelle schickt.

Abziehpflug oder Rinnenmacher, ein Werkzeug, welches die Engländer erfunden und gebraucht haben, um das Wasser von nassen Feldern und Wiesen abzuziehen. Er wird bloß von Menschen gezogen, weil Pferde zu sehr eintreten würden. Eine Abbildung und Beschreibung davon ist im Museo rustico im IV. Bande S. 227 zu sehen.

Abzugsgeld, ist eine Abgabe, welche Unterthanen an ihre Obrigkeit zu entrichten haben. Dieses geschieht 1) wenn ein Unterthan die Gerichtsbarkeit, oder das Land, wo er bisher gewohnt hat, verläßt und sich an einen andern Ort, oder in ein anderes Land begiebt. 2) Wenn die Kinder eines Unterthanen sich außerhalb Landes, oder außer ihrer bisherigen Gerichtsbarkeit, verheyrathen und sich mit ihren Heyrathsgütern dahin wenden. 3) Wenn ein Unterthan von seiner Verlassenschaft etwas an Fremde vermacht und der Erbe dann etwas abgeben muß. Das Abzugsgeld beträgt gewöhnlich, wenn das Vermögen im Lande bleibt und nur in andere Gerichtsbarkeit geht, 5 Thaler vom Hundert; geht es aber außer Landes, so beträgt es Zehen von Hundert. Doch sind auch an manchen Orten

Orten in dieser Rücksicht andere Gewohnheiten eingeführt. Manche Gerichte, ja auch manche Länder stehen gegen einander auf Revers, so daß gegen Ausstellung eines Reverses und Versicherung des reciproci, nämlich, daß die dorthin ziehenden Unterthanen ebenfalls vom Abzugsgelde frei seyn sollen, den Unterthanen beyder Orte oder Länder kein Abzugsgeld gegen einander zu entrichten, obliegt.

Accacienbaum, s. Schotenborn.

Accord, accordiren heißt mit jemanden über eine zu fertigende Arbeit einig werden, ihm dieselbe überhaupt verdingen; der Vertrag darüber ist der Accord. Z. B. Wenn man die Maurer- oder Zimmerarbeit bey einem Bauer, oder dem Schmiede die jährliche Schmiedearbeit bey einem Gute, gegen ein gewisses festgesetztes Geld aufträgt.

Acker, ist ein Stück Feld von verschiedener Größe, nach der Gewohnheit jedes Landes oder Ortes. Denn man hat Acker von 120, 160 168, 180, 200 und in dem größten Theile der Chursächs. Lande auch von 300 Quadratruthen, die Ruthe 7 Ellen 14 Zoll, auch 8 ja 9 Ellen, welches man zum Erbauen verschiedener Früchte benutzt. Die Behandlung der Aecker hängt von ihrer Lage und Beschaffenheit ab; denn einen nassen Acker muß man durch gehörige Wasserableitungen trocknen, einen zu schweren Boden durch aufgefahrnen Sand locker machen, von einem steinigen und sandigen Acker muß man einen Theil dieses geringen Bodens abfahren und durch aufgefahrne gute Erde ersetzen u. s. f. Ferner gehöret hierzu die fleißige Bearbeitung des Ackers durch pflügen, egen u. s. f. so oft es nöthig ist, wobey auch eine zu gehöriger Zeit und auf die rechte Art geschehene Düngung nicht unterlassen werden darf. Die Wahl der Früchte, womit man den Acker bestellt, ist auch ein Hauptstück zu seiner zweckmäßigen Behandlung, wobey man aber natürlich auf den Boden, woraus der Acker besteht, Rücksicht nehmen muß: diesen kann man theils an der Farbe, theils an der Beschaffenheit der darauf wildwachsenden sogenannten Schmarozerpflanzen erkennen. In Hinsicht des Bodens liebt man den schwarzen am meisten; darauf folgt der Kalkboden, auf diesen der Lehmboden, dann der Thonboden und endlich der Sandboden als der geringste. Man gebe acht, welche Pflanzen wild darauf wachsen, und ob solche fett oder mager stehen; Huflattig z. B. wächst in keinem geringen Boden, wo man nun dieses wild wachsend findet, da ist gewiß der Boden von guter Beschaffenheit, und je größer und fetter seine Blätter stehen, desto vorzüglicher ist die Güte des Bodens. Auch die Lage eines Ackers trägt nicht weniger viel zu seiner Natur bey, denn diese kann naß, trocken, kalt oder hitzig seyn, und jede dieser Eigenschaften fodert eine andere Behandlungsart. Der Acker wird zu Winterfrüchten gemeiniglich viermal und zu Sommerfrüchten zweimal gepflügt, doch findet man auch Gegenden, wo

man

man zu beyden dreymal ackert. Nach allen diesen Voraussetzungen bekommt der Acker verschiedene Namen, denn da heißt er Brach- Sturz- Ruhrbestellter Akker u. s. f. Nach dem Maaße wird ein Acker auch Morgen, Juchart, oder Tagewerk u. s. w. genannt, hiervon bey dem Worte Feldmaaße mehr.

Ackerarbeit, hierunter versteht man alle Arbeit die der Landmann verrichtet, entweder um seinen Acker gehörig zu bearbeiten, oder die Früchte davon einzuerndten: hieher gehöret Düngen, Hacken, Pflügen, Säen, Egen, Walzen, Pflanzen, Jäten, Abschneiden, Raufen, Einfahren 2c.

Ackerbau, Feldbau, Landbau, ist die nöthige Kenntniß der richtigen Behandlung jedes Ackers, welche dahin abzweckt, den Acker so viel als möglich zu verbessern und ihn zum reichlichsten Ertrage der edelsten und besten Früchte geschickt zu machen. Dieses setzt eine richtige Kenntniß der verschiedenen Erdarten, so wie ihrer unterschiedlichen Lage, des Klimas jedes Ortes, der verschiedenen zu erbauenden Getraidearten und Feldfrüchte, nebst der Behandlungsart, die jede erfodert, des richtigen Gebrauchs der verschiedenen Ackerwerkzeuge voraus. Diese Kenntniß und deren zweckmäßige Ausübung ist es, was man im engen Verstande unter dem Worte Ackerbau versteht. Im weitläuftigern Sinne wird das Wort Ackerbau für die ganze Landwirthschaft überhaupt genommen, und da gehört denn auch die Viehzucht, der Wiesen- und Gartenbau darzu. Endlich werden auch noch alle zu einem Gute gehörige Felder darunter verstanden, wenn man sagt: das Gut hat so und so viel Ackerbau, in jeder Art so und so viel, unter welchem letztern man entweder dreyartiges oder vierartiges Feld versteht. Doch sind bey manchen Gütern auch Jahrfelder, die in gar keine Arten getheilt sind. Im Holsteinischen und Mecklenburgischen hingegen ist die Koppelwirthschaft eingeführt, wovon an seinem Orte mehr gesagt werden soll. Die Menge des Ackerbaues bey einem Gute muß mit dem Viehstande und der Schäferey in einem solchen Verhältnisse stehen, daß nicht mehr Feld bey dem Gute sey, als man vermittelst des Düngers und Pferches in gutem Stande halten kann. Hat man dennoch mehr Feld, so thut man besser, einen Theil davon durch Anbau von Futterkräutern nach und nach in künstliche Wiesen zu verwandeln, durch diese so viel Futter herbey zu schaffen, daß man dadurch den Viehstand, durch diesen den Dünger und vermittelst desselben den Getraideertrag vermehren kann, so wird man von einer kleinern Menge wohl unterhaltenen Ackerbaues mehr gewinnen, als von viel schlechtbearbeiteten Äckern. Zu einem guten Ackerbau wird erfodert 1) ein kluger, thätiger und sorgfältiger Landwirth. 2) Tüchtiges und starkes Zug- und Zuchtvieh. 3) Gutes und dauerhaftes Zeug und Geschirre, und endlich 4) Gelegenheit, die Früchte mit Vortheil entweder im Hause an Fuhrleute, oder in benachbarte, nicht allzuweit

weit entlegene Städte absetzen zu können.

Ackerbaueräthsel, eine von dem Königl. Preuß. Kammerrath Kretzschmann bekannt gemachte Behandlungsart des Ackers, vermöge welcher derselbe mit zwey Pflügen hintereinander in einer Furche gepflügt, und dadurch gleichsam reolet wird. Es hat dem Namen Räthsel daher, weil der Erfinder es anfänglich als ein Räthsel denen Landwirthen aufgab, welcher aber dasselbe im Jahre 1749 in seiner ökonomischen Practika auflößte. Diese Erfindung hat das Gute, daß die obere, durch den Fruchtertrag mehrerer Jahre entkräfte Erde hinunter und die untere geruhete herauf kömmt. Wenn es aber nicht vor dem Winter geschieht, daß die heraufgebrachte fest beysammen liegende Erde, durch die Winterfeuchtigkeiten, Schnee und Frost mürbe, locker und zum Anziehen der fruchtbaren Theile aus der Luft empfänglicher gemacht wird; so kann man sich von dem Ertrage der ersten Frucht nach dieser Behandlungsart keinen Vortheil versprechen. Für alle Arten von Rüben, Raps und dergl. Früchten, die eine starke und tiefe Wurzel schlagen, ist diese Methode erwünscht, denn obige Früchte finden hier, was sie bedürfen, lockeres Land und dieses hat noch unten Theile von dem ihm in der Oberfläche beygebrachten Dünger bey sich, welches alles diesen Früchten sehr zu statten kommt. Doch kann man auch den Kammerrath Kretzschmann nicht für den ersten Erfinder dieser Methode erkennen, denn wir finden solche schon in dem 1704 herausgekommenen Sächsischen Landwirthschaftsbuche deutlich beschrieben. Weil es aber viel Schwierigkeit machen würde, den Ackerbau zu jeder Frucht gleichsam zu reolen, hiernächst auch dieses Verfahren nicht überall anwendbar ist, da an vielen Orten der untere Boden dem obern an Güte bey weiten nachsteht, so wird es jetzt nicht sonderlich geachtet. Doch wäre es sehr gut, wenn es ein Boden, der darzu schicklich, nämlich in der Tiefe so gut, als in der Oberfläche ist, zum erstenmal Pflügen für jedes Sömmrungsfeld, ingl. zum Raps dergestalt beybehalten würde, daß man im Herbste das dazu bestimmte Feld mit zwey Pflügen hinter einander brachte, dann solches dem Winter durch liegen ließe und im folgenden Frühjahre und Sommer dasselbe auf die bisher gewöhnliche Weise ferner bearbeitete.

Ackerbeet, ist ein Theil eines Ackers, der zwischen zwey Furchen liegt, welche Beetfurchen genennt werden; den Namen Beet legt man ihm nur bey, wenn dieser Raum schmal ist, wird er breiter, so heißt er ein Stück, und sehr breit, eine Breite. Breite Stücken sind besser als schmale, oder sogenannte Beete, denn man gewinnt dabey alles Land, was bey vielen schmalen Beeten durch die mehrern Beetfurchen verlohren geht. Doch werden diese da nothwendig, wo der Acker der Nässe ausgesetzt ist und das Frühjahrswasser, so wie das im Sommer von großen Gewitterregen zurückgelassene eine Zeit lang stehen bleibt.

bleibt. Denn machte man da nicht schmale, in der Mitte hoch aufgetriebene Beete, so würden die Früchte unter dem stehendbleibenden Wasser ersaufen, und der Akker selbst versauren. Und man muß an solchen Orten nächst diesen schmalen Beeten noch durch Wasserfurchen und nach Befinden durch Gräben dem Wasser einen Abzug zu verschaffen suchen.

Ackerbestellung, ist ein Theil der Ackerarbeit, der bloß die Unterbringung des Saamens zum Gegenstande hat, dahin gehört bey dem Wintergetraide das Pflügen, Düngen, Säen, Egen und Furchen ausstreichen. Beym Sommergetraide Pflügen, Egen und Walzen. Bey den Sömmrungsfrüchten Pflügen, Pflanzen und Hacken, auch nach Befinden Jäten.

Ackerfrüchte, oder Feldfrüchte, sind alle diejenigen, die man ausschließend auf dem Felde erbauet, und werden zum Unterschiede von den Gartenfrüchten, die im Garten gewonnen werden, also genannt. Man theilt sie in fünf Hauptklassen, nämlich Getraide, Oelfrüchte, Hülsenfrüchte, Erdfrüchte und Handelsfrüchte, von welchen allen zu seiner Zeit geredet werden soll.

Ackergeräthe, Geschirre, Instrumente, hierunter werden alle Geschirre und Werkzeuge verstanden, die der Landmann zu Betreibung seiner Feldwirthschaft braucht, als: Kumpte nebst dem Geschirre, Wagen mit darzu gehörigen Waagen, Leitern, Bretern, Körben, Flechten Spießen, Ketten und Stricken, Sensen und Sicheln mit darzu gehörigen Dengelzeuge, Dreschflegel, Eggen mit hölzernen und eisernen Zinken, Eggeschlitten, Spaden, Harkenpflüge, Heu- und Mistgabeln, Heubäume, Heuseile, Krauthacken, Schüttekarren, alle Arten von Ketten, Getraidefegen, Acker- und andere Leinen, Misttragen, Mistharken, Pfahleisen, Pflüge mit Zubehör, Rade- oder Rodehauen, Rollen, Harken, Säcke, Säetücher, Sättel mit Zubehör, eiserne und hölzerne Schaufeln und Schüppen aller Art, Seile, Siebe, Stränge, Stricke, Walzen aller Art, Wetz- und Schleifsteine, Wiesenschleppe, Zäume und Zügel und was dergl. mehr. Auf Rittergütern soll der Hofmeyer-Voigt oder Schirrmeister alles darzu gehörige hölzerne Geräthe, die Räder allein ausgenommen, zu verfertigen verstehen; mancher geschickte Bauer kann es ebenfalls. Alles dieses Geräthe muß zu allen Zeiten in guten brauchbaren Stande seyn, damit man nie in die Verlegenheit komme, entweder ein Stück borgen oder wohl gar eine Arbeit verschieben zu müssen. Daher muß wenigstens auf Rittergütern von jeder Sorte ein- oder mehrere Stücken, auch von allen Materialien an Holz, Eisen, Nägeln u. s. w. stets etwas vorräthig seyn, um bey entstehendem Abgange das Fehlende sogleich wieder ersetzen zu können. Ja sogar die alten, noch etwas brauchbaren Stücke soll man nicht wegwerfen; um im Fall der Noth Gebrauch davon machen

machen zu können. Ein richtiges Verzeichniß aller dieser Dinge gehört zur Ordnung einer jeden Wirthschaft. Auf Rittergütern ist es unentbehrlich; da muß ein Exemplar davon der Gutsbesitzer, eines der Verwalter, und eines der Hofmeyer in Händen haben. Auch muß Platz genug, durch angebundenes reines Papier, vorhanden seyn, um alle Monathe die dabey durch Zuwachs oder Abgang entstehenden Veränderungen bemerken zu können. Bey einem verpachteten Rittergute wird dem Pachtkontracte ein dergl. Verzeichniß beygefügt, und jeder von den Kontrahenten hat ein Exemplar davon in Händen. Daß alle diese Sachen stets ordentlich und im Trocknen aufbewahrt und verschlossen, auch nach jedesmaligen Gebrauche gereiniget werden müssen, bedarf wohl keiner Erwähnung.

Ackerlohn. Nicht jeder Landmann besitzt so viel Feld, daß er sich Pferde oder Ochsen halten könnte, er muß daher sein Feld durch andere Leute, welche mehr Pferde halten, als sie zur Bestreitung ihres Ackerbaues nöthig haben, bestellen lassen, ein solcher, der diese Arbeit verrichtet oder verrichten läßt, wird ein Ackersmann oder Artmann, und der Lohn, den er dafür bekömmt, Ackerlohn oder Artlohn genennt. Dieser besteht gewöhnlich in einem gewissen festgesetzten Preiße für jeden Acker in jeder Art zu pflügen. Z. B. für die vier Pflugarten zur Winterbestellung, ingleichen für die Sommerbestellungen vom Acker in jeder Art 16 gr., für das Umreißen der Winterstoppeln hingegen wird etwas weniger, etwa 14 gr. vom Acker gegeben. Für diesen Lohn aber muß der Artmann die Mist- und Erndtefuhren, wie nicht weniger das Eggen und Walzen ohne Endgeld verrichten, und bekommt bloß, wenn er Fuhren thut, für seine Person zu essen. Manche geben etwas weniger für den Acker zu pflügen, und bezahlen die Fuhren besonders; andere verdingen alles überhaupt und geben dafür ein gewisses Jahrlohn. Einige geben gar kein Artlohn, sondern der Artmann muß alles umsonst bearbeiten noch dazu die Hälfte des Saames geben, bekommt aber dafür auch die Hälfte aller gewonnenen Körner, Stroh rc., die andere Hälfte hingegen verbleibt dem Feldbesitzer. Dieses, als ein wahrhaft schädliches Verfahren ist nur an wenig Orten im Gebrauche, an manchen aber sogar verboten.

Ackermesser, ein Ackerwerkzeug, welches statt eines Pfluges zu gebrauchen ist, und bloß von einem Menschen, ohne Zugvieh bewegt wird. Es wurde im Jahre 1713 in Mayland von einem Italiener, dem Marquis del Borro erfunden, weil damals nach einem großen Viehsterben das Zugvieh sehr selten war, so daß viele Felder unbearbeitet blieben. Der Gebrauch dieses Instruments ist aber mit vielen Unbequemlichkeiten verbunden, denn 1) ist es nicht in allen, sondern nur in leichten Boden brauchbar; 2) ist es schwer zu bewegen; 3) ist es eine sehr künstlich zusammengesetz-

te und daher theure Maschiene. Die Abbildung und Beschreibung findet man in Krünitzens Enciclopädie im ersten Bande S. 348.

Ackern, Pflügen, ist das vornehmste landwirthschaftliche Geschäft, da man das Erdreich mit einem besonders dazu gehörigen Werkzeuge, welches der Pflug genannt wird, umreißt, um die Erde durch das Aufreißen zum Einsaugen der fruchtbringenden Theile empfänglicher, lockerer und die Klöße klein zu machen, die bereits gut gemachte Oberfläche in die Tiefe zu bringen, das Unkraut auszurotten, die Düngung mit dem Acker recht zu vereinigen, den Acker gehörig ab- und in seine Furchen einzutheilen, das Wasser abzuleiten, auch nach Befinden den Saamen tiefer unter zu bringen. Alles dieses muß zu rechter Zeit und mit einem der Beschaffenheit des Ackers, den man pflüget, angemessenen Pfluge geschehen. Das Ackern bekommt je nach der Zeit, wenn, und dem Endzwecke, worzu man pflüget, verschiedene Benennungen; so heißt das Umpflügen der Stoppeln vom Sommergetraide, wodurch der Acker die erste Zubereitung zu Wintergetraide oder Sömmerungsfrüchten erhält, braachen, Winterstoppeln umzupflügen und dadurch den Grund zur Sommerbestellung legen, wird Stoppeln, Stürzen, Falgen, jede zweyte Pflugart, Wenden oder Ruhren, die dritte dreyarten, ruhren, vierarten auch aehren genennt. Wenn das Feld gepflügt wird, um den Saamen anzunehmen, nennt man dieses zur Saat ackern.

Ackersystem, ist eine von berühmten Landwirthen als gut anerkannte, und so der Welt bekannt gemachte Behandlungsart der Aecker, in Rücksicht der Abwechselung der darauf zu säenden Früchte, z. B. das Reichardsche, das Tullische rc. Da die richtige Behandlung jedes Bodens eine genaue Kenntniß desselben voraussetzt, und es sehr vielerley Boden giebt, so wird ein allgemeines Ackersystem zu erfinden schwer, wo nicht ganz unmöglich seyn.

Administration eines Gutes ist, wenn solches durch einen Verwalter oder Administrator im Namen und auf Rechnung des Eigenthümers administrirt oder verwaltet wird.

Aehrenlesen auch an manchen Orten Aehrenklauben genannt, geschieht von armen Leuten, welche in der Erndte die hin- und wieder liegen gebliebenen Aehren zusammen lesen, und die daraus geklöpften Körner zu ihrem Nutzen verwenden. Den Rechten nach soll solches nicht eher geschehen, als bis das Getraide sowohl als der Zehende vom Felde abgefahren ist; es geschieht aber gewöhnlich schon, wenn das Getraide noch in Mandeln steht, oder beym Sommergetraide, wenn es noch in Schwaden liegt, oder doch wenigstens mit dem Aufharken zugleich; bey welcher Gelegenheit dann manche Aehre aus den Mandeln, vom Schwade oder doch wenigstens

nigstens vor dem Nachharken her, weggenommen wird. Auch geben sich Leute mit dieser Arbeit ab, welche viel leichter als die ordentliche Erndtenarbeit ist, die doch die gewöhnliche Arbeit recht gut machen könnten und durch ihren Abgang die Erndtearbeiter selten machen. Daher sollte das Aehrenlesen entweder ganz untersagt, oder nur solchen Leuten erlaubt seyn, die bey der Erndtearbeit nichts helfen können, und auch diesen sollte es nicht eher gestattet werden, bis die Mandeln sämmtlich vom Felde abgefahren sind; dann aber müsten 24 Stunden zum Aehrenlesen für die Armen bleiben, ehe die Hirten auf das Feld treiben dürften.

Aesche, Asche, ein zum Geschlechte der Forellen gehöriger Fisch. Er lebt zwar eigentlich im Fließwasser, doch läßt er sich auch in Teichen erziehen. Er nährt sich von kleinen Fischen und ist also ein Raubfisch; erreicht die Größe einer halben Elle und noch drüber, die Schuppen sind groß und von aschgrauer Farbe, woher auch sein Name kommt. Die Flossen sind bläulich mit rothen Punkten, der Schwanz gespalten. Ihre Laichzeit fällt in den May, zu welcher Zeit sie dem Wasser bis an die felsigen Quellen entgegen gehen. Zu dieser Zeit ist ihr bester Fang, welcher in Streichgarnen, Angeln und Reußen geschieht. Die österreichischen Fischer nennen diesen Fisch, so lange er klein ist, Sprötzling; wenn er eine Spanne lang ist, Mailing; wird er noch etwas größer, Aeschling; und nur wenn er seine gehörige Größe erlangt hat, Asche. Man bereitet ihn wie die Forellen zu. Sein Fett ist ein gutes Mittel, wenn man sich am Feuer oder mit siedenden Wasser verbrannt hat. Auch wird es als Augenmittel bey Menschen und Pferden gebraucht.

Aescher, Ascher, ist der Einsatz von Asche, den man bey Bereitung der Waschlauge, beym Garkochen, und mit ungelöschtem Kalk versetzt, beym Fertigen der Seifensiedenlauge braucht.

Aestrich, Estrich, heißt im weitläuftigen Verstande jeder steinerne Fußboden, er sey nun von Marmor, Sandstein oder Ziegelplatten gemacht. Gyps- oder Kalkästrich ist ein Guß aus eingeweichten und zu einem Teige bereiteten Gypse oder Kalke, der, wenn er halb trocken ist, fest geschlagen wird. Schweläßtrich wird von Lehm bereitet, da der Zwischenraum zwischen den Balken ausgestackt und ausgeklebt wird; oder wenn ein bretener Boden über die Balken gelegt ist, so wird solcher, so gut als möglich, an allen Fugen verwahret, daß kein Staub und Sand durchfallen kann, hierauf überstreut man ihn mit klarem Sande, worunter Heckerling, Farrenkraut, Hammerschlag rc. gemischt ist, mengt alles gehörig untereinander, überzieht dieses mit grobgestoßenen Dachziegelstücken mit Kalke vermischt, treibt diesen Boden sodann rechtderb, und übergießt ihn endlich noch mit einem Guße, welcher aus et-

nem mit Ochsenblut eingemachten Lehme besteht, wovon er ganz glatt und wie eine Marmortafel und in diesem Zustande ein gegossener Lehmästrich genennt wird. Zum Fußboden eines Wohnzimmers soll zwar Aestrich nicht gesund seyn, desto sicherer in Rücksicht des Durchfallens der Körner, kühlender und schützender für die darunter befindlichen Gemächer in Feuersgefahr ist ein Boden von Aestrich; denn man braucht nur die Köpfe der Balken zu löschen, der Aestrich fängt nie Feuer und wenn der ganze Dachstuhl brennend darauf läge.

Ahorn, gemeiner, weißer, Bergahorn, Arle, Ere, Ohre, Breit, Weinblatt, Breitlaub, Waldesche, Urle, Steinahre, Spillenholz, Milchbaum, Acer liebt am meisten bergigten Erdboden. Er erreicht, wenn er Raum genug hat, eine Höhe von zwanzig Ellen und noch drüber; seine Blätter haben rothe Stiele, eine schöne grüne, dem Weinlaube ähnliche Farbe, fünf Lappen, und sind mit einer zarten Wolle überzogen. Die Blüte, welche im April und May zum Vorschein kommt, ist grünlich gelb und der Gestalt nach traubenförmig. Die Rinde ist glatt und weißlich, und das Holz weiß und zähe. Er ist als Buschholz zu gebrauchen; denn wenn man ihn nicht zu alt werden läßt, so treiben die abgehauenen Stöcke jünges Holz, welches zu Bottich- und andern Reifstäben nach Maaßgabe seiner Größe brauchbar ist. Das Holz ausgewachsener Ahorne giebt schöne Breter und allerhand Schirrholz. Abarten sind der kleine Ahorn, Maßeller und die Lehne. Amerikanische Ahornarten, die bey uns erzielet werden können, sind: 1) der rothgestreifte Nordamerikanische Ahorn, dessen Zweige im Winter eine glänzendrothe Farbe haben, die sich im Frühjahre wieder verliert, seine Rinde ist grün und weiß gestreift, er wächst hier zu Lande nicht hoch. 2) Der Zukkerahorn, woraus Zucker bereitet wird, dessen Verfertigung im 13ten Bande der Schwedischen Abhandlungen S. 149 beschrieben ist. 3) Der Nordamerikanische rothblühende Ahorn, liebt feuchten Boden, wie die Eller, der er aber an Höhe bey weiten nicht gleich kommt. Der Saft giebt Zucker und die Rinde eine blaue Farbe. 4) Der Virginische Ahorn hat ein gelbliches zähes Holz, und erreicht im feuchten Boden eine sehr ansehnliche Höhe, denn er treibt oft in einem Jahre drey bis vier Ellen. Man kann ihn mit abgeschnittenen und in die Erde gesteckten Zweigen fortpflanzen. Die Blätter des Ahorns in Wein gekocht, und als Pflaster auf entzündete Augen gelegt, sind Heilmittel dagegen. Die Rinde in Essig gekocht und die Brühe in den Mund genommen, hilft für Zahnschmerzen. Die Rinde zu Asche gebrannt und diese in Wasser geweicht, heilet den bösen Grind, aber die von trocken eingewurzelten alten Bäumen schaden. Die Blätter in Essig gekocht, stillen das Erbrechen, grün gestoßen und zu einem Pflaster bereitet, sind sie ein Mittel wider hitzige Geschwulsten. Jeder

der im Frühjahre angebohrte Ahorn giebt eine Menge süßen Saft, den man durch Einkochen in Syrup, und wenn dieser kristallisirt wird, in Zucker verwandeln kann.

Allodialgut oder **Erbgut** zum Unterschiede eines Lehngutes ist ein solches Rittergut, dessen Besitzer damit nach seinem Gefallen frey schalten und walten, dasselbe verkaufen oder sonst veräußern, auch auf seinen Todesfall darüber disponiren, und es an jeden nach Belieben vermachen kann, welches bey Lehngütern nicht der Fall ist; stirbt der Besitzer, ohne ein Testament gemacht zu haben, so erben es seine Kinder, oder in deren Ermangelung seine nächsten Verwandten zu gleichen Theilen. Bisweilen wird auch ein Lehngut auf Ansuchen des Besitzers und der Mitbelehnten in ein Allodialgut verwandelt, oder nach dem juristischen Ausdrucke, **allodificirt**, doch macht dieses viel Umstände und Kosten, zieht auch allemal die Entrichtung eines jährlichen Erbzinses für den Lehnsherrn, zur Entschädigung seine dadurch verlohrnen Erbfolge nach sich. **Allodial-Grundstücke** sind bey einem Lehngute solche Grundstücke, die nicht mit zum Lehne gehören, sondern deren freye Disposition ihren Besitzer überlassen ist. Man belegt auch, wiewohl fälschlich, bey Bauergütern mit den Namen **Allodial-Stücken**, solche Grundstücke, die nicht eigentlich mit zum Gute gehören, sondern ohne dasselbe einzeln veräußert werden können. Richtiger führen diese den Namen **walzende Grundstücke**.

Altmelk heißen solche Kühe, die schon vor einer geraumen Zeit gekalbet haben, und nun in ihrer Milchnutzung in Rücksicht der Menge zurück gehen, hingegen desto bessere Milch ihrer Güte nach geben. Weiß man nicht aus sichern Kennzeichen, daß eine Kuh trächtig ist, so muß man immer scharf fortfahren, sie täglich dreymal zu melken, damit sie nicht versiege, da sie dann durch die Milchnutzung oft mehr einbringet, als durch das Kalb. Eine solche Kuh wird dann eine **melkende Göltekuh** genennt.

Ameise, ein sehr bekanntes, der Wirthschaft schädliches, aber in der Arzney nützliches Insekt. Es giebt drey Geschlechter, Männchen, Weibchen und Zwitter. Die Männchen, welche gleich den Weibchen geflügelt sind, halten sich einzeln im Freyen auf, und begatten sich mit den Weibchen, die zu diesem Behufe des Abends ausfliegen. Die Weibchen, welche etwas größer sind, als die Männchen, betreiben bloß das Fortpflanzungs-Geschäft, und wohnen mit den Zwittern in großen Gesellschaften beysammen; diese letztern, welche keine Flügel haben, sind der arbeitende Theil der Gesellschaft. Die sogenannten Ameiseneyer sind eigentlich nicht ihre Eyer, sondern die Hülle, worinnen die Ameisen ruhen, um ihre Verwandlung, die sie mit den Raupen gemein haben, abzuwarten. Es giebt verschiedene Gattungen, nämlich: die **Hügelameise**, die **große schwarze**, die **rothe**, die **gelbe** und die **kleine schwarze Ameise**.

Ameise; worunter die rothe einen Stachel hat, womit sie das Gift, welches eine schmerzerregende scharfe Feuchtigkeit ist, die jede Ameise in einem besondern Beutel bey sich führt, und nach Gefallen von sich lassen kann, einsprützt. Die Ameisen thun an neugepfropften Reisern, Früchten, Blumen, Bienenstöcken und im Hause an allen süßen Sachen, worzu sie kommen können, vielen Schaden. Das beste Mittel, sie zu vertilgen, ist, die Ameisenhaufen im Frühjahre und Herbste bey nasser Witterung umzustoßen und einzustampfen, solches auch, so oft sie sich wieder sehen lassen, zu wiederholen. Oder man koche Wolfsmilch, ein giftiges Kraut, in Wasser und gieße es in die Ameisenhaufen, welches ohne Schaden der Gewächse geschehen kann. Oder man setze bey kühlem Wetter junge Hühner, welche mit einer sogenannten Hühnerflechte bedeckt sind, über den Ameisenhaufen, zu der Zeit, wenn die Ameisen Eyer haben, welche von den Hühnern nebst den Ameisen gefressen werden. Wenn die Ameisen an Bäumen keinen Schaden thun sollen, so muß man ein töpfernes Gefäß in 2 Theilen fertigen lassen und solches unten um den Stamm machen, mit Lehm befestigen und mit Wasser anfüllen, so werden die Ameisen vom Baume abgehalten, doch verrichtet dieses auch ein Strohkranz mit Wagenschmiere bestrichen, oder Wolle um den Baum gebunden. An Sträucher, wo sie sich einfinden, hänge man kleine Flaschen, worein man etwas Honig thut, und den Hals mit etwas Honig bestreicht; in diese Flaschen kriechen die Ameisen häufig, und können sodann ersäuft werden. Um die Süßigkeiten, die sie im Hause angreifen, vor ihnen zu sichern, muß man einen Kreiß von Asche oder ranzigen Fettigkeiten, um die Geschirre herum machen, wodurch sie abgehalten werden. Ihr medicinischer Nutzen ist Erwärmung und Stärkung, daher der Ameisenspiritus, ingl. Bäder, worein Ameisenhaufen gethan werden, hierzu sehr empfohlen werden. Auch sind die Ameisen ein Mittel gegen Erdflöhe und Raupen. Endlich findet man in den Haufen der großen Ameisen, besonders in Nadelholzwäldern, ein Harz, Waldrauch, von manchen fälschlich Weyhrauch genannt, welches die Kraft und Wirkung des Mastix hat, und oft in den Apotheken dafür verkauft wird.

Amt, Amtsbezirk heißen alle Dörfer, welche der Gerichtsbarkeit eines Gerichtshofes unterworfen sind, den man auch ein Amt nennt, und wo die Gerichtsbarkeit von einem Amtmann, Aktuarius, Viceaktuarius und Registrator verwaltet wird, die zu Beysitzern einen Landrichter und mehrere Landschöppen, zur Schreiberey mehrere Copisten, zum Vorladen der Unterthanen und andern Versendungen einen Amtsboten und zum Anhalten und Aufbewahren der Gefangenen, Auspfändungen und andern Diensten einen Amtsgerichtsdiener, Knecht Landknecht unter sich haben.

Amtmann, Amtsschösser, Amtsschreiber, ist derjenige, der

der bey einem sehr großen, aus mehrern Dörfern bestehenden, Rittergute oder Herrschaft, die Justiz verwaltet, dabey auch alle von den Unterthanen zu erhebende Geld- und Getraide-Einnahme besorgt, die Rechnungen darüber führt und dem dabey überhaupt die Oberaufsicht über alle, seinem Prinzipal gehörenden Dörfer, Vorwerke, Waldungen, Mühlen, Weinberge, Jagden, Fischereien, kurz über alle dessen Einnahmen und Intraden, Gerechtsame u. w. d. m. anvertraut ist. In manchen Gegenden haben auch die Pächter den Titel **Amtmann.**

Anfeuchten des Getraides geschiehet mit Mistjauche sehr vortheilhaft bey allem Saamengetraide, wodurch es Kräfte zur Fruchtbarkeit bekommt. Mit Wasser hingegen, bey solchem Getraide, das man auf die Mühle schaft, damit es nicht so viel Staubmehl gebe.

Anger, ist ein Stück unbebauetes Land, gewöhnlich nicht allzuweit von einem Dorfe entlegen und zur Weide und Trift bestimmt. Gehört ein solcher einer ganzen Gemeinde, so wird er **Gemeindeanger** genennt. Sonst war ein solcher Anger zur Weide für Rindvieh, Schafe, Pferde und Gänse bestimmt; jetzt aber, bey eingeführter Stallfütterung, und da an den wenigsten Orten Pferde gezogen werden, die Schafe aber ihre meiste und beste Weide auf den Feldern finden, bleibt er bloß der ausschließende Hütungsplatz für die Gänse. Zu wünschen wäre es, daß auch diese nur einen Theil davon zu behüten bekämen, der dann von den übrigen abgesondert würde, weil der Gänsemist die Grasstöcke bis auf die Wurzel verbrennt. Auf dem nicht behüteten Theile des Angers würde dann das Gras wachsen, und zum Nutzen der Gemeinde verkauft werden können. Ueberhaupt ist es sehr gut, einen Anger mit Obst- oder andern Bäumen, als Pappeln, Rüstern u. s. f. zu bepflanzen, welches der Gemeinde eine besondere Obst- und Holznutzung neben der gewöhnlichen Benutzung des Angers gewähren würde, da der Graswuchs unter den Bäumen eben so stark und noch stärker, als im Freyen ist. Nur müssen die Bäume mit Stroh und Dornen umwunden werden, um sie gegen die Beschädigungen des weidenden Viehes und der Haasen zu sichern.

Anies. Diese Pflanze wuchs ehedem nur im Morgenlande, wird aber jetzt häufig in Deutschland, besonders in Thüringen, Franken und Niedersachsen erbauet. Der Stengel wird auf $1\frac{1}{2}$ Elle hoch und treibt dreyspaltige eingeschnittene petersilienähnliche Blätter, woran kleine weise dolbenartige Blüten entstehen, aus welchen kleine längliche mit grau vermischte grünliche Saamenkörner, welche einen süßlichen, gewürzhaften Geschmack haben, sich erzeugen. Er wird im Frühjahre, so zeitig als man nur in die Erde kann, gesäet; das Land darzu wird entweder gegraben oder mit doppelten Furchen gepflügt, überhaupt aber damit verfahren, wie mit Möhrensaamen, den man

auch zugleich unter den Anies säet; er verlangt einen guten, lockern Boden und muß fleißig gejätet werden. Wenn die Stengel gelb geworden sind, wird er behutsam gerauft, auf einen luftigen Boden gestellt und wenn er recht trocken ist, ausgedroschen. Man fertigt aus dem Saamen Oel, brennt Brandwein davon, braucht ihn zu Arzneymitteln und an die Speisen als Gewürz. Aus der Spreu wissen die Aniesbrenner ein Oel zu ziehen, das häufig nach Holland versendet wird.

Anschlag, oder Ueberschlag, eine gehörige Ausrechnung oder Taxirung des Werthes, des Gewinnes und Verlustes, wie auch der Kosten bey einer jeden Sache. Ein kluger Mann soll sich eigentlich bey jedem Unternehmen einen Anschlag darüber machen, um zu sehen, in wiefern der Gewinn den Aufwand übersteigt. In ökonomischer Hinsicht hat man verschiedene Anschläge; 1) bey Anlage eines neuen Gewerbes, als Ziegeley, Brennerey rc. um zu sehen, ob man bey einer solchen Anlage in der Folge gewinnen oder verlieren könne. 2) Bey Unternehmung eines Baues, wovon mehr unter den Namen Bauanschlag. 3) Bey Verpachtung und 4) bey Verkaufung eines Gutes. Im letztern Falle fertiget man einen Nutzungs- und einen Grundanschlag. Beym Nutzungsanschlage kommen folgende Dinge zu überlegen vor: Man untersucht die Wirthschaftsregister von wenigstens 6, besser aber von 12 Jahren, addirt die Aussaat jeder Frucht, dividirt darein mit der Zahl der Jahre, so hat man die mittlere Aussaat. Sodann verfährt man auf gleiche Weise mit dem Ertrag an Schocken, zieht von dem mittlern Ertrag den Abgang an Schnitterlohn und andern etwanigen Abgaben an Garben ab, so hat man die Summe des in die Scheune kommenden Getraides. Nun berechnet man auf eben diese Weise den Ausdrusch, zieht davon das Drescherlohn, das Saamengetraide, die jährlichen Deputate, die etwa davon zu entrichtenden Natural-Getraidezinsen, die Brödtung beym Korne, für jedes männliche Gesinde 6, und für jedes weibliche 5 Dresdner Schfl. jährlich incl. des Suppenbrodes; das Pferdefutter beym Hafer, täglich 2 Dresdn. Metzen für jedes Pferd, vom Waizen und Gerste für jedes Gesinde ½ Scheffel zur Speisung, und endlich von jedem ausgedroschenen Scheffel ½ Metze geringes zur Viehfütterung ab, so zeigt der Ueberschuß, was zum Verkauf übrig bleibt, dieses schlägt man nach dem in jeder Gegend üblichen Mittelpreise zu Gelde an, so hat man die Nutzung des Ackerbaues gefunden. Eben so geht man mit der Wiesen- Holz- Garten- Schäferey- Rind- Schwein- und Federvieh- Fischerey- Gerichts- Jagd- und andern beym Gute befindlichen Nutzungszweigen zu Werke, so daß man den Ertrag von allen durch eine Reihe von Jahren summirt, mit der Zahl der Jahre darein dividirt, sodann aber die darauf zu wendenden Kosten abzieht, so hat man auch die Nutzungen erörtert. Die Zinsen und baaren Gefälle werden aus dem Zins-

register

register genommen, welches bey jedem Rittergute vorhanden seyn muß. Die steigenden und fallenden Nutzungen hingegen, als Haußgenossenzins, Musikpacht rc. werden eben auf obige Weise aus den Büchern mehrerer Jahre gezogen, jedoch davon nichts in Abganggebracht. Weiß man nun den Ertrag der verschiedenen Nutzungszweige, so summirt man solche, und erfährt dadurch die Einnahme eines Mitteljahres. Sodann berechnet man aus eben diesen Büchern von gleichen Jahren und auf die oben erwähnte Weise die Ausgabe, an Pfand = und Armenhausgeld, mobiliar und inmobiliar Brandcasse, Personensteuer, und herrschaftlichen Oneribus realibus, Gehalt der Officianten, Gesindelohn, jährl. Reparaturkosten der Gebäude, Riemer= Seiler= Schmiede = Sattler= Wagnerarbeit, baare Erndtekosten, Zukost, Salz und Geleuchte in die Wirthschaft rc. Diese addirt man ebenfalls zusammen, dividirt mit der Zahl darein und zieht die Summe von der Einnahme ab, so hat man den reinen Ertrag des Gutes. Diesen erhöhet man nach den jetzigen Nutzungswerthe der Capitalien nach 4 vom Hundert durch Multiplizirung mit 25, zu Capital, und setzt noch dem Werth der Gebäude nach Maasgabe des Brandversicherungscatastri, ingl. den Werth des Inventariums nach einer billigen Taxe hinzu, so weiß man den wahren Werth des ganzen Gutes.

Der Grundanschlag unterscheidet sich von dem Nutzungsanschlage nur dadurch, daß von den Grundstücken nicht die Nutzung, sondern der in der Gegend übliche mittlere Werth von jedem Acker, Feld, Wiese, Holz, Garten, Teich, angegeben wird; von der Viehzucht und den übrigen Nutzungszweigen giebt die mit 25 zu Capital erhöhete Nutzung den Werth, welches alles, nebst der oben angeführten Taxe der Gebäude und des Inventarii zusammen gezogen, den hohen Werth des Gutes angiebt, wovon aber die, beym Nutzungs-Anschlage angeführten, Ausgaben mit 25 zu Capital erhöht, abgezogen, den wahren Werth des Gutes bestimmen.

Ein Pachtanschlag ist weiter nichts als ein Nutzungsanschlag, jedoch nur über diejenigen Nutzungen, welche dem Pachter mitverpachtet werden, so wieauch nur diejenigen Ausgaben davon abgezogen werden, welche der Pachter zu bestreiten hat. Wenn diese von der Einnahme abgezogen sind, so ergiebt der bleibende Ueberschuß das zu fodernde jährliche Pachtgeld.

Angehende Käufer oder Pächter pflegen gemeiniglich nach erhaltenem Anschlage einen Gegenanschlag zu machen, welcher nichts anders ist, als die Defectirung des Anschlages, oder ein Gebot eines Käufers auf das ihm gethane erste Ausgebot des Verkäufers, wovon das Sprichwort sagt: bieten und wieder bieten macht Kaufleute.

Anspanner, siehe Pferdebauer.

Anwand, Vorart, Vorgewende, ist ein quer über einen Acker oder ein Stück Feld an dessen beyden Enden gepflügtes Beet, welches anfänglich dazu dienet, damit man bey der Bearbeitung und Bestellung darauf umlenken kann, nachher aber wird es gleich dem übrigen Felde bestellet. Da von dem Felde viel Erde und Dünger auf diesen Anwand gezogen wird, so thut man wohl, die Erde solcher Anwande alle 6 bis 9 Jahre einen Spatenstich tief abzugraben, und zur Düngung anzuwenden. Geht ein solches Beet auch vor die Felder anderer Eigenthümer, so wird er Anwendling, Wendling, Wendeacker, Wendestück genennt, und dienet den Besitzern dieser Aecker um darauf einzulenken; deshalb darf er nicht eher bestellt werden, bis die übrigen Aecker bestellt sind, sie müssen aber auch die Art halten, sonst fällt diese Servitut weg.

Apfelbaum. Der Apfelbaum in seinem natürlichen oder wilden Zustande ist ein Waldbaum; nur die Kunst hat ihn in die Gärten gebracht und veredelt. Wild erreicht er eine Länge von zehn und mehrern Ellen; in Gärten ist er oft kaum fünf Ellen hoch, doch wächst er auch höher, treibt aber eine weite Krone mit vielen Aesten. Er hat dunkelgrünes Laub, welches etwas rauch und dick ist. Die Blüthen haben fünf Blätter und einen fünfspaltigen Kelch, und sind übrigens in Gestalt und Farbe der wilden Rose ähnlich. Er wird gewöhnlich durch Saamen fortgepflanzt; aber die daran gezogenen Früchte haben keinen guten, sondern entweder einen sehr sauern oder ekelhaft süßen Geschmack; um ihnen also den guten Geschmack zu bewirken, den wir an den Aepfeln bewundern, wird er veredelt. Dieses geschieht durch Pfropfen, Oculiren, oder copuliren. Der Apfelbaum erreicht ein Alter von hundert Jahren und noch drüber; doch giebt es auch weiche Sorten, die nicht über 30 bis 40 Jahre alt werden. Das Holz, besonders des wilden Apfelbaumes ist dauerhaft und zu vielen schönen Tischlerarbeiten zu gebrauchen. Man hat hochstämmige und niedrige Sorten; erstern kann man durch den Schnitt eine ansehnliche Höhe und eine schöne Krone geben; letztere werden Zwerg- auch Franzbäume genannt, sie wachsen buschartig, bekommen durch den Schnitt mancherley Gestalten, als Pyramiden u. s., auch zieht man sie an Wänden und sonst zu Spalierbäumen. Die daran gewonnene Frucht der Aepfel gehört zum Kernobste. Man hat davon Sommer- Herbst- und Wintersorten, wovon die Sommeräpfel im August und September, die übrigen aber später reifen; aber nur die Winteräpfel sich den Winter durch halten, die übrigen müssen im Herbste verbraucht werden. Die Hauptarten sind die Calvillen, die Reinetten und die Peppings, unter welche Hauptclassen sich alle andere Sorten bringen lassen. Man ißt die Aepfel grün und gewelkt, auch kann man allerhand Kochspeisen davon bereiten, es wird Essig daraus gemacht, und endlich

endlich verfertigt man auch eine Art Wein von Aepfeln, Aepfelwein, oder Cyder genannt. Noch ist zu bemerken, daß man hochstämmige Aepfelsorten auch nur auf hochstämmigen Wildlingen, Franzäpfel hingegen nur auf Zwergwildlingen, als Johannis- und Paradiesäpfeln, am schönsten aber auf Quittenäpfelstämmen veredeln kann.

Apfelpflücker, ist ein Werkzeug, womit man die Aepfel bequem abpflücken kann. Es ist ein runder Teller, in dessen Mitte ein langer Stiel ist, womit man von der Erde bis auf die Bäume reichen kann, dessen Rand mit nicht allzukurzen hölzernen Zinken eingefaßt ist, welche nicht allzuweit auseinander stehen, so daß man darzwischen den Stiel des Apfels fassen kann; mit den Spitzen sind sie etwas gegeneinander eingezogen, wie Figur 1 zeigt, hat man nun zwischen zween Zacken a. b. den Apfel gefaßt, und drehet das Instrument ein wenig seitwärts, löst sich derselbe von seinem Fruchtästchen und bleibt auf dem mit den Zacken eingefaßten Teller liegen. Weil aber auf diese Art die Aepfel leicht beschädigt werden können, man auch nicht mehr als einen darauf bringen kann, so hat man statt des Tellers einen Klingelbeutel, auf dessen Rande die Zacken sind, und in welchen sodann die Aepfel fallen, und man deren mehr als einen abgenommenen Apfel auf einmal fortbringen kann.

Aprikosenbaum, Marellen- Marillen- Barillenbaum. Er wird unter das Steinobst, und zwar zur Gattung der Pflaumen gerechnet. Er stammt eigentlich aus Armenien, von wo er nach Italien, und von da zu uns gebracht wurde. Man kann ihn aus Kernen ziehen und dann veredeln, doch trägt er schönere Früchte, wenn er auf die runde, sogenannte Haferpflaume gepfropft wird, von der er im Grunde nur eine Abart ist. Die Aprikosen werden im Julius und August reif, und sind sehr erfrischend und wohlschmeckend. Man kann ihn an Spalieren ziehen, doch findet man ihn auch häufig im Freyen. Die Frucht selbst hält sich grün nicht lange, daher wird sie geschält und gewelkt und alsdann Brunelle genannt, auch kann man sie naß oder trocken mit Zucker einmachen, so wie man auch eine Latwerge daraus bereiten, die man zu wohlschmeckenden Brühen gebraucht. Von diesen allen lese man den dritten Band des Hausvaters S. 367. nach. Da der Aprikosenbaum sein eigentliches Vaterland in den heißen Morgenländern hat; so es ist sehr natürlich, daß er bey uns, zumahl wenn er auf seinen eigenen Wildlingen gepfropft ist, von der Kälte zu leiden hat; er hat daher seinen besten Standort da, wo er zwar für den Mitternachtswind geschützt ist, doch aber mehr die Morgen- als Mittagssonne zu genießen hat, damit er nicht so zeitig zur Blüthe komme, wenn er noch von Nachtfrösten beschädigt werden kann. In der Blüthe muß man ihn aus eben diesem Grunde des Abends gegen Sonnenuntergang mit Strohmatten bedecken und

und diese des Morgens nicht eher abnehmen, bis die Sonne hoch genug herauf ist. Da ihm aber allzu große Sonnenhitze in der Blüthe ebenfalls schadet, so müssen die Strohmatten darauf gelegt werden, wenn am Mittage in der Blüthezeit die Sonne sehr heiß scheinet. Alle fünf Jahre muß man von seinen äußersten Aesten und Gabeln nur oben herein das junge Holz abstutzen, wodurch seine größere Fruchtbarkeit und schönere Früchte bewirkt werden. Bey uns kommt bloß die orangenfarbene, algiersche, römische, türkische, bredaische und brüsselische Apricose, von den übrigen Sorten aber nur das Männchen fort. Will man Aprikosen mit süßen Kernen haben, so muß man Aprikosenreiser auf Mandelstämme pfropfen; die Früchte werden dadurch zwar sehr klein, wenn man aber davon wieder Reiser auf Haferpflaumenstämme setzt, so bekommen sie die ordentliche Größe mit Beybehaltung des süßen Kernes. Eine Abart ist die schwarze sibirische Aprikose, welche nur einen zwey Ellen hohen Strauch treibt und eine kleine Frucht von der Größe einer Haselnuß bringt, welche auf beyden Seiten eingedrückt mit einer platten gelbräthlichen Haut überzogen, beynahe ganz Fleisch und saftlos und von herben Geschmack ist.

Arlsbaum, auch Arlsbeer- Elsebeer- Drachenbaum, Darnbeere, zahme Vogelbeere, Elgeehlein, Hörlke, Egelnbaum, Arlkirsche, Aresseln, Eschrößel genannt. Er hat Aeste, den Kirschästen ähnlich, welche aber mehr in die Breite als in die Höhe wachsen, und daher viel Schatten geben. Die gelbe Blüthe hat 5 Blätter und darunter 20 Staubfäden; auf dem Kopfe aber 2 fadenähnliche Griffel mit einem runden Stigma. Man findet ihn hauptsächlich in Thüringen, Franken und Schwaben. Er hat ein schönes Laub, welches dem Ahorn- Rüster- und Weinlaube ähnlich, jedoch kleiner und röthlicher ist. Das Holz ist fest und hart, und nächst dem Gebrauche zum Brennen, auch für Tischler zu empfehlen. Er schlägt eine harte, röthliche, tief in die Erde gehende Pfahlwurzel. Er kann von Saamen und Wurzelschößlingen gezogen werden, sein in die Höhe gehender Stamm thut dem Unterholze wenig Schaden, auch kann er selbst, zu rechter Zeit abgehackt, als Buschholz dienen. Seine Früchte werden Arlsbeeren auch Herrliben genannt. Sie wachsen traubenartig und sind von rothgelber Farbe, aber nicht eher eßbar, bis sie eine braune Farbe annehmen. Sie sowohl, als das Laub, sind ein Mittel gegen den Durchfall.

Armenrecht, ist das Recht, welches arme Leute haben, daß ihre Processe geführt werden, ohne daß sie Gerichts- oder außergerichtliche Kosten zu entrichten haben. Um jedoch dieses Armenrecht zu erlangen, oder sich nach nach der Mundart gemeiner Leute ins Armenrecht zu spielen, müssen sie ein beglaubtes Attestat ihrer

ihrer Obrigkeit von ihrer Armuth beybringen, den Armeneid leisten, d. h. beschwören, daß sie die nöthigen Kosten nicht aufzubringen vermögend sind, und endlich angeloben, wenn sie zu bessern Vermögen kommen, die aufgelaufenen Kosten zu ersetzen. Unter diesen Umständen werden auch alle desfalls nöthigen Schriften ohne Stempelpapier gemacht, und oben auf dem Bogen, wo der Stempel stehen sollte, das Wort Armuth gesetzt. Auch sind bey großen Gerichtshöfen besondere Armenadvokaten bestellt, welche gegen einen jährlichen Gehalt die Sachen der Armen ohnentgeldlich führen müssen.

Arten, Feldarten. Wir haben schon bey dem Worte Abwechselung rc. gesagt, daß manche ihre Felder dreyartig, andere vierartig behandeln, und wir finden in den meisten Gegenden Sachsens diese Arten eingeführt. Wo nicht auch zugleich die Rittergüter, so sind doch wenigstens die Bauern gehalten, gewisse Arten in ihren Feldern zu halten. Hiervon sind die obwaltenden Hut- und Triftgerechtigkeiten die Ursache, wovon wir zu seiner Zeit mehr sagen werden. Doch auch ohne diesen Zwang unterwerfen sich viele dem Joche der Gewohnheit und machen den einmal in den Gegenden eingeführten Gebrauch mit. Die Bauern, welche überhaupt alle Neuerungen hassen, von diesem Vorurtheile abzubringen ist wohl einem künftigen aufgeklärten Jahrhunderte aufbehalten; aber das auch Rittergutsbesitzer, welche nicht durch Servituten an diesen Zwang gebunden sind, der alten eingewurzelten Gewohnheit, zum Schaden ihrer Wirthschaft, dennoch getreu bleiben, übersteigt allen meinen Glauben an die ökonomischen Kenntnisse und den vorurtheilsfreyen Verstand solcher Landwirthe. Doch wir wollen uns mit ihrer Belehrung hier nicht aufhalten, sondern nur zeigen, wie die Eintheilung der drey- und vierartigen Felder beschaffen ist. Bey dreyartigen Feldern sind die Aecker in drey Theile getheilt, welche Arten genannt werden, wovon die erste die Winterart ist, in dieser wird Korn, Waizen, Raps und andere Früchte die im Herbste gesäet werden, gewonnen. Die zweyte heißt die Sommerart, und man erbauet darinnen Gerste und Hafer. Die dritte, die Braachart, wovon ein Theil zu Erbauung von allerhand Sömmerungsfrüchten, als Erbsen, Wicken, Klee, Kraut, Rüben, Kartoffeln rc. verwendet wird, und der Ueberrest Braache liegen bleibt, d. h. ohne eine Frucht zu tragen, durch Bearbeitung und Düngung zum Ertrage der künftigen Winterfrüchte geschickt gemacht, und dabey als Schaafweyde behandelt wird. Wo das Jahr vorher Braache war, ist das folgende die Winterart, und nach dieser kommt die Sommerart dahin, wie aus nachstehender Tabelle zu sehen ist.

Benennung der Felder.	Jahre	Arten	Früchte
Rammal	1803	Winterart	Korn, Waizen ɾc.
— —	1804	Sommerart	Gerste, Hafer,
— —	1805	Brachart	Sömmerung, Brache,
große Husen	1803	Sommerart	Hafer, Gerste.
— —	1804	Brachart	Sömmerung, Brache.
— —	1805	Winterart	Korn, Waizen ɾc.
Wasserland	1803	Brachart	Sömmerung, Brache.
— —	1804	Winterart	Korn, Waizen ɾc.
— —	1805	Sommerart	Hafer, Gerste.

Im vierartigen Felde ist die erste Art ebenfalls die Winterart, worinnen Korn, Waizen, Raps ɾc. erbauet wird. Die zweyte heißt zwar die Sommerart und wird auch mit Gerste und etwas Hafer, jedoch auch ein Theil davon mit Korn besäet. Die dritte heißt die Sömmerungsart und trägt Sömmerungsfrüchte, mit Ausschluß des Klees, aber auch Hafer, und die vierte die Brachart, in welcher Gerste und Klee erbaut wird, und das übrige Brache liegen bleibt. Wie solches aus nachstehender Tabelle mit mehrern zu ersehen.

Benennung der Felder	Jahre	Arten	Früchte.
Vogelheerd	1803	Winterart	Raps, Waizen, Korn,
— —	1804	Sommerart	Gerste, Hafer,
— —	1805	Sömmerungsart	Erbsen, Kraut,
— —	1806	Brachart	Klee, Brache, Gerste.
Dornbusch	1803	Sommerart	Korn, Gerste, Hafer,
— —	1804	Sömmerungsart	Hafer, Erbsen, Kraut,
— —	1805	Brachart	Klee, Brache, Gerste,
— —	1806	Winterart	Waizen, Raps, Korn.
kleine Husen	1803	Sömmerungsart	Hafer, Erbsen, Kraut,
— —	1804	Brachart	Klee, Brache, Gerste,
— —	1805	Winterart	Waizen, Raps, Korn,
— —	1806	Sommerart	Korn, Gerste, Hafer.
Drössig	1803	Brachart	Klee, Brache, Gerste,
— —	1804	Winterart	Waizen, Raps, Korn,
— —	1805	Sommerart	Korn, Gerste, Hafer,
— —	1806	Sömmerungsart	Erbsen, Kraut, Brache

Asche,

Asche, ist der zurückbleibende erdene Theil aller verbrannten Dinge, welcher mehr oder weniger Laugensalz in sich enthält. Wäscherinnen brauchen die Asche zum Laugen machen, so wie solche auch für Seifensieder, zum Glasmachen, Potasche und Salpeter sieden, unentbehrlich ist. Nächstdem aber ist sie eine sehr gute Düngung auf schwarzen und lehmigen Feldern, sauern und sumpfigen Wiesen und in den Gärten, auch ist sie gegen Erdflöhe und andere den Pflanzen schädliche Insekten ein sicheres Mittel. Vorzüglich ist solche Asche, die von der gefertigten Potasche ausgelaugt, zurück geblieben ist, die beste Düngung, denn sie zieht die Salztheile aus der Luft an sich. Es giebt viererley Asche, nämlich 1) von Holz, Torf, Braun- und Steinkohle. 2) Von andern Vegetabilien, als Stroh und allerhand Kräutern. 3) Salzasche. 4) Asche von gebrannten Erdboden. Die Holzasche ist unter allen die beste, worunter wieder die von Buchen, Eichen, Ahorn und Tannenholze die vorzüglichsten sind, besonders zum Gebrauch für Glasmacher und zu andern Fabrikaten. Soll die Asche zur Düngung recht gut wirken, so muß sie mit Mist vermischt werden. Die zur Wäsche ausgelaugte Asche hat keine düngende Kraft, denn sie hat die Salze verlohren; besser ist die Seifensiederasche. Die Asche muß an einen bedeckten Orte aufgehoben werden, weil sie sich sonst auslaugt. Die Hauptdüngungskraft äußert die Asche auf den Wiesen, wenn sie in einem zeitigen Frühjahre auf naßkalte Wiesen gestreut wird, denn sie zerstört das Moos und erwärmt den Erdboden. Holzasche wirkt am geschwindesten: Steinkohlen- und Torfasche aber zeigen ihre Kraft am längsten, Braunkohlenasche hingegen macht die wenigste Wirkung. Besser als letztere ist Strohasche und die von andern verbrannten Vegetabilien, doch kommt sie der Holzasche nicht gleich. Salzasche ist nichts anders, als der in den Salzkothen unter den Namen Düngesalz und besonders in Halle unter dem Namen Pfannenschutt, zurückbleibende erdene Theil des Salzes. Seine große Wirksamkeit auf Wiesen ist bekannt, auf Feldern aber möchte es wohl zu hitzig seyn, um die besten Kräfte für die ersten Früchte herauszutreiben, für die Zukunft aber den Boden zu sehr entkräften. Von der vierten Art, durch Brennen des Erdbodens gewonnen Asche, werden wir unter dem Worte Brennen mehr sagen. Weil zu sehr ausgeglühete Asche zu viel von ihrer Kraft verlieret, so müssen die Oefen öfterer ausgeräumt, und die Asche in gemauerte feuerfeste Behältnisse gebracht werden. Die vorzüglichste Asche ist von abgebrannten Gebäuden, weil darunter Kalk, Stroh und verbrannter Lehm befindlich ist. Man rechnet auf 2 Dresdn. Scheffel gute Holzasche so viel Düngekraft, als auf ein vierspänniges Fuder Mist; Torfasche hingegen hat um die Hälfte weniger Wirkung. Besonders wächset nach der Asche der Klee recht gut; denn ihre Laugensalze sind zu seinem Wachsthume besonders zuträglich.

Aspe

Aspe, Espe, Beberesche, Flatterpattel, Ratteber, Zitterpappel, ein zum Pappelgeschlechte gehöriger, sehr weicher Waldbaum. Er liebt vorzüglich feuchten Boden, doch wächst er auch auf Bergen. Seine Wurzeln verbreiten sich weit unter der Erde fort und treiben sehr viel Schößlinge, die oft von denen, nahe an Feldrändern stehenden Aspen, den anliegenden Feldern schädlich werden. Er hat eine weiße und grünlichgraue Rinde, sehr weißes, schwammiges und weiches Holz. Seine Blätter sind rund, eingekerbt, oben grün und unten weißlich; und da sie an langen, dünnen, sehr leicht beweglichen Stielen sitzen, so zittern sie bey dem kleinsten Lüftchen. Das Holz ist für Muldenhauer und als Stackholz in die Bleichwände brauchbar. Das Laub und die jungen Schößlinge werden von den Rehen und Rothwildpret sehr geliebt, und dadurch der allzustarken Vermehrung des aspenen Holzes etwas Einhalt gethan.

Auction, Versteigerung, Licitation, ist ein öffentlicher gerichtlicher Verkauf beweglicher Dinge, als Hauß- Küchen- und Wirthschaftsgeräthe, Vieh, Schiff und Geschirre, Kleider, Wäsche rc. da man jedes Stück mittelst Vorzeigung öffentlich ausbietet, jedes darauf geschehene Gebot dreymal ausruft, und wenn dann niemand weiter bietet, mit einem Schlüssel oder Hammer auf den Tisch schlägt, wodurch die Sache dem, der das höchste Gebot gethan, zugeschlagen, das heißt, sein Eigenthum wird. Der die Sachen feilbietet und zuschlägt, wird der Proklamator genennt; auf dem Lande verrichtet es gewöhnlich der Gerichtsverwalter. Bey Gütern und Grundstücken führt diese öffentliche Versteigerung den Namen Subhastation.

Aue, so nennt man die Felder und Wiesen, welche in niedrigen Gegenden in der Nähe eines Flusses liegen. Sie sind sehr fruchtbar, weil sie aber bald bey eintretendem Regen zu naß und wenn der Regen nur einige Zeit außen bleibt, zu trocken, ja beynahe steinhart werden, so erfodert ihre Bearbeitung viel Mühe, denn man muß den Zeitpunkt aufs genaueste zu treffen suchen, wo sie weder zu trocken noch zu naß sind, um gehörig bearbeitet werden zu können.

Aufeisen, ist ein zur Teichwirthschaft gehörendes Geschäft, da man in die zugefrornen Teiche und Fischhälter, Wuhnen oder Löcher macht, damit die Fische Luft bekommen. Je dicker das Eis ist, desto öfter muß es geschehen, und doch wenigstens muß man es alle Tage einmal vornehmen. Man steckt auch Erbsen- oder Gerstenstrohbündel in diese Wuhnen, welches den Nutzen hat, daß, wenn auch der Teich zufrieret, die Fische doch durch die Röhren der Strohhalme, wenn solche nicht geknickt sind, die nothdürftige Luft bekommen. In Teichen, welche Quellen haben, die nicht zufrieren, oder wo der Ab- und Zufluß des Wassers so stark ist, daß es nie aufhöret, und wohl gar an den Ab- und Zuflußstellen das Wasser nicht ganz zufrieret, ist das Auf-

eisen

eisen gar nicht nöthig, sondern vielmehr schädlich, weil dadurch nicht selten die Fische auch vom Winterlager aufgeschreckt werden.

Aufheben, Aufmessen, heißt das ausgedroschene Getraide auf der Tenne messen, und auf den Boden schaffen. Die Drescher müssen dabey die Anzahl der ausgedroschenen Schocke richtig angeben, die Anzahl der Scheffel findet man durch das Messen, davon wird den Dreschern ihr Lohn, je nachdem es ausgemacht, gegeben, und das übrige kommt auf den Boden. Alles dieses, auch was die Drescher bis zum künftigen Aufheben aufbehalten, muß in dem Dreschregister sowohl, als auch in der Scheune, angemerkt werden. Alles auf diese Art aufgehobene Getraide wird zusammen ein Aufhub genannt.

Auftrift, ist eine in schweren Boden nöthige Art der Ackerbestellung. da man das zur Frühjahrs-Saat bestimmte Feld im späten Herbste zur Saat pflüget, welches man Auftreiben nennt, und im Frühjahre säet und egget. Sind aber die Furchen zusammen geflossen und eben geworden, so muß es noch einmal gepflüget werden.

Auge, heißt bey dem Gärtner die Knospe eines Reises, woraus in der Folge entweder neue Zweige oder Blüthen entstehen, erstere nennt man Treibe- letztere Tragaugen. Auch setzt man beym oculiren eines Baumes Augen ein; geschieht solches im Frühjahre oder zeitigen Sommer, so heißt es ein treibendes Auge, welches noch in demselben Herbste treibet; ein schlafendes hingegen, wenn es erst im spätern Sommer oder Herbste eingesetzt wird, und im folgenden Frühjahre treibt.

Ausarten des Getraides, des Obstes, des Viehes, nennt man, wenn diese Dinge sich in ihrem Werthe und ihrer Güte verringern. Bey dem Getraide, wenn man vorzügliche Getraidesorten in einer Gegend säet, wo dergleichen nicht einheimisch, z. B. Rigaischen Leinsaamen hier zu Lande, so wird man finden, daß er die ersten Jahre vollkommen schön wächst, und sehr hohe Stängel treibt, nach ungefähr drey Jahren fängt er schon an niedrigere Stengel zu bekommen, und in Zeit von 6 Jahren treibt er nicht höhere Stängel, als der von bloßen hiesigen Saamen gesäete. Der Grund davon ist: Jede Frucht, die man in einen andern, als den ihr eigenthümlichen Boden bringt, muß, wenn sie gut gedeihen und in ihrer Güte nicht zurück gehen soll, in ein besseres Land und wärmeres Klima kommen, als sie vorher gestanden hat, ist aber der Boden geringer oder das Klima kälter, so erfolgt in kurzer Zeit eine Ausartung. Wenn man hingegen im umgekehrten Falle, in einem sandigen Boden erbauetes Korn, in gutes Land säet, so wird man gewiß weit mehr reineres Korn erndten, als wenn man das auf guten Boden erbauete Korn, wieder auf guten Boden gesäet hätte. So ist es auch

auch mit dem Obste. Man bringe gute italienische Kastanien hierher, und stecke sie, auf hiesige wilde Kastanienbäume, so wird weder der Baum, noch die Frucht so groß werden, als in Italien; aber woher kommt dieses? Man denke sich nur den Unterschied zwischen dem italienischen und deutschen Klima und Boden, so wird man sich die Sache sogleich erklären können; oder: man stecke den schönsten Kern von der besten Obstsorte und lasse den daraus gezogenen Baum wachsen, so wird es zwar ein schöner Baum werden, aber doch verkrüppelte Früchte tragen, die weder an Geschmack noch Größe der Frucht gleich kommen, wovon der Saamenkern genommen war; dieses erreicht man bloß durch Veredlung. Auf gleiche Weise verhält es sich auch mit dem Viehe; man veredle eine Schäferey ganz mit spanischen Stähren, wenn man aber, so bald die Wolle den höchsten Grad der Feinheit erreicht hat, mit der Veredlung aufhört, und die Schäferey durch eigene Zucht fortpflanzt, so wird die Wolle in wenig Jahren von ihrer Feinheit verlieren; kauft man aber von Zeit zu Zeit Stähre aus andern, eben so edlen, oder noch edlern Schäfereyen, so wird die Verfeinerung der Wolle von Jahr zu Jahre zunehmen. Kurz, wenn man nicht die Natur beständig durch Kunst und Fleiß unterstützt, so artet alles aus, und wird an Güte und Gehalt geringer.

Ausdrusch, ist aller durch das Ausdreschen des Getraides gewonnene Vorrath von Körnern in einem Jahre bey einem Gute.

Ausfuhre, heißt der Verkauf des Getraides und anderer landwirthschaftlicher Produkte außer Landes. Sie wird bisweilen ganz oder zum Theil vom Landesherrn verboten, oder auch oft nur mit einem erhöheten Zoll belegt.

Ausfüttern, heißt entweder sein eigenes oder anderer Leute Zucht- oder Zugvieh (fremdes gegen ein gewisses bestimmtes Futtergeld) einen Winter durch, oder auch ein ganzes Jahr gehörig und ordentlich mit Futter und anderer Abwartung versorgen.

Ausgabe. In allen wirthschaftlichen Dingen hat man Einnahme und Ausgabe, das heißt, man bekommt etwas durch Zuwachs oder durch Kauf, oder auf eine andere Art, dieses ist die Einnahme. Man kann aber nicht alles, was man einnimmt, behalten; sondern man verwendet es auf diese oder jene Art zu seinem Nutzen, und dieses ist die Ausgabe. Einnahme und Ausgabe, erstrecken sich daher nicht blos auf Geld, sondern auf alle wirthschaftliche Dinge, die durch die Hand eines Landwirthes gehen. Z. B. man erbauet 100 Schock Korn, dieses ist eine Einnahme von Schocken; nun tritt aber davon auch sogleich die Ausgabe ein, als:

10 Sch. Schnitterlohn
1 — Decem dem Hrn. Pfarrer.
11 Sch.

Aus diesem hiervon in die Scheune kommenden 89 Schocken werden 150 Schfl. gedroschen, so hat man wieder eine Einnahme von Körnern,

Körnern, der aber die Ausgabe sogleich wieder nachfolget, als:

10 Sch. Drescherlohn,
2 — Getraidezins, der Geistlichkeit,
20 — zur Saat,
5 — Deputat
24 — zur Brodtung,
5 — zu Viehfutter

66 Sch.

Nun bleiben aber 84 Sch. zum Verkauf, und von diesen entsteht wieder eine Einnahme an Gelde, wovon sich täglich Gelegenheit zur Ausgabe zeigt. Bey allen wirthschaftlichen Ausgaben aber, sie bestehen nun im Gelde oder in Naturalien, sind folgende Regeln zu bemerken. 1) Man halte sich ein Buch, worinne alle Ausgabe, so wie sie erfolgt, gewissenhaft eingetragen wird, ein rechter Hauswirth, er sey nun Gutsbesitzer, Pachter oder Verwalter, muß keinen Abend zu Bette gehen, ohne die Ausgaben des Tages genau aufgezeichnet zu haben. Wie ein solches Buch einzurichten sey, werden wir in der Folge zu sehen Gelegenheit haben. 2) Man mache schon vorher, nach Maasgabe seiner Einnahme, einen Ueberschlag, was man ausgeben kann, damit nicht zuletzt ein Rechnungsdefekt entstehe, den man nicht anders, als mit Schaden wieder ausgleichen kann. Z. B. Man hat 150 Scheffel Korn, hat aber nicht bedacht, daß man 66 Scheffel in der Haushaltung brauche und also nur 84 Scheffel verkaufen könne. Hätte man nun 100 Scheffel davon verkauft, so würde man zuletzt in die Verlegenheit kommen, 16 Scheffel kaufen, und vielleicht theurer bezahlen zu müssen, als man das seinige verkauft hatte. Noch schlimmer ist es, in der Geldausgabe, denn wenn man da nicht vorher genau überlegt, wie viel man im Laufe eines Jahres ausgeben kann, so dauert oft die Elle länger als der Kram, und mit dem Auskommen steht es übel. 3) Man hat ordentliche und außerordentliche Ausgaben, die erstere kommt alle Jahre vor und die kann man nie vermeiden, folglich muß man zuerst darauf bedacht seyn, den Fond dazu stets in Bereitschaft zu haben; die außerordentliche Ausgabe aber kommt meistens unvermuthet, daher kann man sie theils der Nothwendigkeit wegen, theils auch oft Ehren halber nicht vermeiden; ein kluger Hausvater sorgt daher immer dafür, auch auf solche Fälle immer das Nöthige in der Kasse zu haben. 4) Diese beyden vorhergehenden Ausgaben gehören unter die nöthigen, man hat aber auch noch eine Menge andere, theils nöthige, theils unnöthige Ausgaben, worunter ich, in Rücksicht der erstern, besonders rechne, wenn man Dinge kauft, die man gerade zu der Zeit, oder in der Menge, worinnen man sie kauft, nicht bedarf, wo man sich aber in Rücksicht besondern wohlfeilen Preises, oder weil sie in Ganzen gekauft, nicht so hoch als in einzelnen Ankaufe zu stehen kommen, einen Vortheil machen kann; diese sind nun das dritte Stück worauf man bey einem richtigen Ueberschlage denken muß; dann erst kommt es an die unnöthigen, etwa bloß zum Vergnü-

gnügen dienenden Ausgaben, und mit diesen muß sich ein vernünftiger Hauswirth nicht einlassen, bis ihm eine Berechnung seiner Verhältnisse der Ausgabe zu der Einnahme belehrt, daß die drey vorhergehenden Artikel gehörig gedeckt sind, und er diese unnöthigen, wohin ich auch, nicht gerade zu nothwendige Bauten rechne, ohne zu borgen, bestreiten kann.

Ausläufer, Wurzelschößlinge, sind junge Bäumchen, welche aus den Wurzeln alter Bäume ausschlagen und zu Büschen und Bäumen erwachsen. Will man viel dergleichen haben, so darf man nur einen alten Baum im ganz zeitigen Frühjahre umhauen und die Rasenrinde von Wurzeln wegnehmen, so werden ihrer genug auslaufen. An guten fruchttragenden Bäumen aber darf man sie nicht dulten.

Ausmisten, heißt den Mist aus einem Stalle auf die im Hofe befindliche Miststätte ziehen, wozu man sich eines Misthaakens, Mistkarstes bedienet. Bey Pferden soll es täglich, bey Kühen und Schweinen wöchentlich zweymal geschehen. Den Schaafmist aber läßt man im Stalle, bis man ihn zur Düngung aufs Feld fährt. Dieses geschiehet, nicht weil er dadurch besser wird (denn Luft, Sonne und Regen, welches ihm alles im Stalle abgehet, trägt sehr viel zur Verbesserung des Mistes bey); sondern weil bey großen Schäfereyen es sowohl an Platze, den Mist im Hofe zu legen, als auch an Zeit, ihn herauszuschaffen, fehlen würde.

Ausreiten, ist diejenige Art, die Getraidekörner aus dem Strohe zu bringen, da man so lange mit 2 Pferden auf dem, auf der Tenne ausgebreiteten Getraide herum reitet, bis dieser Endzweck erreicht ist, wobey aber eine oder mehrere Personen wenden müssen. Man thut es bloß beym Hafer, weil von andern Getraide das Stroh dadurch zu Schanden wird. Zwey Menschen nebst zwey Pferden können dabey in einem Tage so viel verrichten, als vier Personen bey gewöhnlichen Dreschen, welches aber weit besser und ordentlicher wird.

Ausrotten, heißt einen Baum, Strauch oder Pflanze mit den Wurzeln aus der Erde nehmen. Haarweiden und Schwarzdorn muß man im Sommer ausrotten, wenn sie nicht wieder nachwachsen sollen.

Aussaat. Hierunter wird alles das verstanden, was an Getraide überhaupt, und von jeder Sorte besonders, auf einem Gute in einem Jahre ausgesäet wird. Nach diesem Maaßstabe wird die Stärke des Gutes beurtheilet, z. B. dieses Gut hat so und so viel Scheffel Aussaat. Im dreyartigen Felde nimmt man gemeiniglich nur das zur Richtschnur, was über Winter ausgesäet wird, so sagt man: das Gut säet über Winter so und so viel Scheffel aus. Um die Aussaat eines jeden Jahres ordentlich zu wissen, muß jeder Bewirthschafter eines Gutes sich ein richtiges

Aussaatregister halten. Dieses muß wieder mit dem Erndte- und

te- und Ausdruschregister im Verhältnisse stehen; denn dadurch lernt ein jeder den Ertrag seines Feldes kennen. Ein solches Register muß tabellarisch eingerichtet seyn, und bekömmt folgende Rubriken: Benennung des Feldes; Ackerzahl; wieviel es gepflüget; ob, und mit wie viel Fuder Küh- Schafmist, Schlamm ꝛc. gedünget, oder ob es gepferchet worden; Datum der Aussaat und die ausgesäete Scheffelzahl. Alles nach beyfolgenden Schema:

Aussaat an Korn im Herbste 1803.

Benennung des Feldes.	Ackerzahl.	Anzahl der Pflugarten	Art und Weise der Düngung.	Datum der Aussaat.	Scheffelzahl.		
					Schff.	Viertl.	Maas.

So wird zu jeder Frucht eine Tabelle von dieser Beschaffenheit gemacht, sämmtliche Tabellen aber in ein Buch gebracht, welches man das Aussaat-Register nennt.

Ausstacken heißt in die Fache eines hölzernen Gebäudes, welche mit Lehm verklebet werden sollen, **Stackhölzer**, welche aus Espenen oder Weidenholze gehauen sind, schlagen, nachdem man in die Riegel oben und unten Rinnen gemeisselt und diese Hölzer hineingetrieben hat. Man umflechtet sie in der Folge mit Lehm.

Ausstattung, Aussteuer, Mitgabe, Mitgift, heißt alles, was ein Kind jedes Geschlechts, wenn es sich verheyrathet, oder sonst seine eigene Wirthschaft anfängt, (sich etablirt) von seinen Eltern bey deren Lebzeiten an Geld- Hauß- Wirthschafts-Geräthe und andern beweglichen und unbeweglichen Vermögen bekömmt, und nach deren Tode an ihrem Erbtheile abgerechnet wird, weswegen auch, um den übrigen Kindern keinen Schaden zu thun, alles gehörig angemerkt werden muß. Bey Lehngütern ist oft die Ausstattung der Töchter im Lehns-Pacto festgesetzt.

Austreiben 1) **des Rindviehes** sollte eigentlich gar nicht, oder doch nur dann statt finden, wenn das Vieh reichliche Weide in der Nähe der Wohnung findet, und aufhören, sobald die Herbstnebel einzutreten anfangen. 2) **Der Schweine** im Frühjahre, wenn die Larven der May- und Johanniskäfer in der Erde lebendig werden; da sie solche auswühlen, sie tödten und eine gute Nahrung daran finden, anfangen; im Sommer in der größten Hitze aber ausgesetzt werden, damit sie nicht, wie sonst leicht geschiehet, die Bräune bekommen; in der Folge aber sollen sie bis in den Herbst wieder ausgetrieben werden. 3) **Der Schafe** das ganze Jahr hindurch, wenn nicht Mangel an guter Weide, Schnee oder sehr nasse Witterung es verbieten. Die Veränderung und Auswahl der schicklichsten Weide zu jeder Zeit folgt bey

bey dem Worte Schaaf. 4) Der Gänse, vom May bis zur Erndte auf den Gänseanger, dann anfänglich auf die Winter- und zuletzt auf die Sommerstoppeln. Kein Vieh darf eher ausgetrieben werden, bis die Sonne den Thau von der Erde hinweggeleckt hat, und muß längstens mit Sonnenuntergang eingetrieben werden. Im Sommer muß es auch die wärmsten Mittagsstunden im Stalle zubringen, im Frühjahre und Herbste hingegen thut man am besten, es um 9, oder 10 Uhr aus- und um 3, oder 4 Uhr wieder einzutreiben.

Auswachsen des Getraides heißt, wenn selbiges in Schocken oder Schwaden bey abwechselnden Regen und Sonnenschein keimet. Man kann ihm vorbauen, wenn man bey bedenklicher Witterung nicht zu viel Getraide auf einmal abmähet, das Getraide in Schwaden fleißig wendet, und wenn es welkt, in Mandeln setzet oder aufstauchet, solche aber nicht, als bis es ganz trocken ist, einfähret.

Auswintern, heißt 1) bey Getraide und Feldfrüchten, welche den Winter durch auf dem Felde stehen, wenn sie vom Froste in ihren Wurzeln locker gemacht und in die Höhe gehoben werden. Man kann durch gehörige Wasserableitung, und dadurch, daß man auf Klee im Herbste Mist fährt, dem Uebel vorbauen, und durch Einwalzen des lockern Bodens im Frühjahre demselben einigermaaßen abhelfen, und die Wurzeln wieder fest drücken. 2) Nennt man auch bey dem Viehe Auswintern, wenn man solches einen Winter durch ausfüttert.

Auszug, ist eine Bedingung eines Kauf- oder Pachtkontrakts, da der Verkäufer oder Verpachter den Nießbrauch gewisser Dinge, als eines Theils des Haußes, Gartens rc. sich vorbehält, oder dem Käufer oder Pachter auferlegt wird, an Verkäufern oder Verpachtern gewisse Naturallieferungen an Getraide, Feld- und Gartenfrüchten, Obst, Fleisch, Milch, Butter, Käse, Eyern, Holz rc. jährlich zu geben. Ist ein solcher der Verkäufer, und nicht der Verpachter des Gutes, so wird er, wenn er sich besonders auch die freye Wohnung im Gute vorbehält, der Auszügler, (Auszugsmann, Auszugsvater) genennt.

B.

Baarschaft, baares Vermögen, bedeutet alles, was ein Eigenthümer an baaren ausgemünzten und gangbaren Gelde besitzt; Schaumünzen rc. werden zum Mobiliarvermögen gerechnet.

Baare Zahlung ist alles was man, nachdem es gekaufet, baar

baar bezahlet, und nichts darauf schuldig bleibt, wo auch kein Tausch bey der Sache obwaltet. Dieses ist für Käufer und Verkäufer der beste Handel; denn beym Tausche kommt nicht selten eines von beyden Theilen zu kurz, und beym Handel auf Kredit muß gewöhnlich der Käufer einen theuern Handel eingehen und der Verkäufer muß oft lange vergeblich auf die Zahlung warten.

Bach, ist ein kleines Fließwasser, das entweder aus einer Quelle entspringt, oder von Gebürgen herabschießt, unter welchen Umständen er den Namen Gießbach führt, oder es ist auch ein Arm, oder abgeleitetes kleines Wasser von einem Flusse. Ein solcher Bach fließt in seinen Ufern, die er entweder von der Natur oder durch die Kunst bekommen hat, und weil darinnen auch allerhand Bachfische und Krebse befindlich sind, so gehört der Bach und die Fischerey darinnen zur wilden Fischerey. Man hat dreyerley Bäche; entweder sie trocknen im Sommer ganz aus, wie das mit den Gießbächen der Fall ist, und dann sind sie nicht zur Fischerey, wohl aber im Frühjahre zum Wässern der Wiesen zu gebrauchen, und von entschiedenem Nutzen. Oder sie nehmen zwar bey sehr trocknem Wetter ab, trocknen aber doch niemals ganz aus, und bleiben immer ein Aufenthalt für Fische, treiben auch Mühlen, und sind die eigentlichen Fisch- oder Mühlenbäche. Unter ihnen zeichnen sich die Forellenbäche aus, weil sie einen hellen, kiesigen Grund haben und daher besonders den Forellen und den ihnen verwandten Fischen zum Aufenthalte dienen. Am vortheilhaftesten liegen die Bäche, die sich in irgend einen größern Fluß ergießen, denn sowohl zur Laichzeit als auch bey großen Sommerwasser treten die Fische gern aus den Flüssen in solche Bäche, und werden darinn gefangen. Krebsbäche haben entweder einen steinigen Grund, oder an den Ufern Erlen- und Weidenstöcke, worunter die Krebse sich verbergen können. Bey allen Bächen ist anzumerken, daß man keine Fahrt hindurch gestatte, noch vielweniger aber Flachs darinnen rösten (röthen) lasse, weil durch beydes die Fische beunruhigt werden, von letztern aber besonders das Wasser faul, stinkend und den Fischen tödlich wird. Bei neu entstehenden Bächen rathen wir jedem Hausvater vorzügliche Vorsicht und Behutsamkeit an; in einem solchen Falle untersuche man ja erst genau, wie das Wasser beschaffen ist, ehe man es für Menschen oder Vieh zum Gebrauch bestimmt, und mache lieber mit unbedeutendem Viehe einen Versuch.

Backen, ist eines der wichtigsten Geschäfte in einer Haushaltung, vermöge welchem man einen aus Mehl und einer Flüssigkeit bereiteten Teig, durch ein beygemischtes saures oder süßes Gährungsmittel dergestalt in Gährung bringt, daß dadurch die Mehltheilchen sich gehörig auflösen, welches ohne Gährung nie bewirkt werden kann. Nach vollbrachter

Gährung aber wird der Teig in die Hitze eines Backofens gebracht, die Gährung dadurch unterbrochen, und das Gebackne, wenn es verkühlt ist, zum Essen und zum Aufbewahren geschickt gemacht. Ist der Teig aus Roggenmehle mit einer sauern Gährung, die man Sauerteig nennt, vermischt, so bekommt das daraus bereitete Backwerk den Namen Brodt, von Waizenmehl mit süßer Gährung wird Semmel, Kuchen u. s. w. gebacken. Backen wird auch beym Obste gebraucht, wenn man solches entweder geschält, wie Aepfel und Birnen, oder ungeschält, wie Pflaumen, nicht an der Luft, sondern am Feuer trocknet. Man hat dazu besondere zu diesem Behufe angelegte Obstbarren, worinn man das Obst auf eigene dazu gefertigte Horden setzt, und bey einem mäsigen Feuer so lange welken läßt, bis alle Feuchtigkeit, die es in Gährung oder Fäulniß bringen kann, heraus ist, und das Obst nunmehro trocken zum Gebrauche aufgehoben werden kann. Man kann es aber auch in einem gewöhnlichen Backofen verrichten, den man, wenn die Brodte herausgenommen sind, reinigt, und sodann das Obst entweder auf Horden einsetzt, oder ohne solche einschüttet, und verbreitet und so lange (im letzten Fall unter fleißigen Umwenden) darinn läßt, bis der obige Endzweck erreicht ist.

Backhauß, ist ein besonderes zum Brodtbacken bestimmtes Gebäude. Es giebt deren dreyerley, nämlich: 1) privilegirte Backhäußer, welche besonders in Städten, an manchen Orten aber auch auf dem Lande zu finden sind. Ein solches ist das Eigenthum eines Beckers, der das Recht hat, sein gebackenes Brodt und anderes Backwerk zu verkaufen. Hiebey hat die Polizey ein fleißiges Augenmerk darauf zu richten, daß die Käufer von dem Bäkker in Rücksicht der Güte und des Gewichtes nicht bevortheilt werden, sondern beydes nach der von der Obrigkeit vorgeschriebenen Taxordnung, bekommen. 2) Gemeinde-Backhäußer, diese sind auf dem Lande und zwar besonders in Thüringen und den angränzenden Orten im Gebrauche. Hier darf niemand sein Brodt zu Hause backen, sondern muß den Teig ins Backhauß bringen, wo das Brodt gegen eine festgesetzte Vergütung an Brodte und Feuerwerk, oder an baarem Gelde, von dem Bäcker gebacken wird. Sie sind in Rücksicht auf Holzersparniß und wegen Feuersgefahr von großem Nutzen, gewähren auch dem Grundherrn durch Zeit- oder Erbpacht oder Erbzinß an Gelde oder Brodte, wie nicht weniger durch freyes Backen für sein Rittergut, oft einen ansehnlichen Gewinn. Diesem liegt dagegen ob, dafür zu sorgen, daß der Bäcker die Backenden ohne Ansehen der Person gehörig fördern, den Brodten, nach der Reihe, wie sie kommen, den Platz im Ofen einräumen, und mit dem ihm ausgesetzten Lohne zufrieden sey. 3) Privatbackhäußer sind in großen Wirthschaften abgesonderte, bloß zum Backen für eine Familie

lie bestimmte Gebäude, in kleinen Wirthschaften hingegen verrichtet dieses ein bloßer Backofen, welcher an das Wohnhaus dergestalt angebauet ist, daß er von der Küche aus geheizet, und das Bred eingeschoben werden kann. Im Hauße selbst sollen nach der höchsten Feuerordnung keine Backöfen seyn. Alle Backhäußer müssen feuerfest erbauet, und mit dem nöthigen Backgeräthe, als: einer tüchtigen Aschengrube, Backtrögen, Schiebern, Krücken, Kehrwischen u. s. w. versehen werden.

Backholz. Hierunter ist dasjenige Holz zu verstehen, welches vor andern eine rasche Flamme giebt, und daher zum Backen vorzüglich brauchbar ist, als: alles Nadelholz, und unter dem lebendigen vorzüglich das aspene, birkene und büchene, wie auch alles Buschholz, welches besonders zum ersten Anbrennen unentbehrlich ist. Die Scheidte müssen der Länge nach ganz dünne gespaltet werden. In holzarmen Gegenden pflegt man bey Strohheizung zu backen, die Düngung der Felder leidet aber dadurch einen ansehnlichen Verlust. Allenfalls könnte darzu das Raps- und Rübsenstroh am ersten gebraucht werden; denn es ist wegen seiner Stärke und Härte zum Heizgebrauche dem andern Strohe vorzuziehen, und auch weniger zur Düngung nützlich, als das übrige Stroh. Da man aber bereits mit Nutzen angefangen hat, bey Torf- und Steinkohlenheitzungen zu backen, so wird auch, wenn dieses, wie sehr zu wünschen, allgemeiner werden sollte, dem Backen bey Strohheitzung bald gesteuert werden können.

Band- nieth- und nagelfest, ist in einer Wirthschaft alles, was durch Nägel oder sonst dergleichen befestiget ist, daß es ohne abgenommen zu werden, von der Stelle gebracht werden kann. Es gehöret zu dem unbeweglichen Vermögen; daher verkauft man die Häuser mit allem, was daran Erd- Wand- Band- Klammer- Nieth- und Nagelfest ist.

Bannsen, heißt das Getraide ordentlich in die Scheune dergestalt einlegen, daß es vor dem dumpfig werden gesichert ist, und jede Sorte zum Dreschen gehörig herausgenommen werden kan. Die **Bannse**, so heißt der Theil der Scheune, wo das Getraide größtentheils aufgehoben wird, wird mit Stroh ausgestreuet und am Rande ausgesetzt, auf dieses setzt man die unterste Getraideschicht stehend mit den Sturzeln auf das Stroh; die folgenden werden darauf dergestalt gelegt, daß die Aehren einwärts, und die Sturzeln nach der Mauer zu liegen. Jede Garbe muß mit dem Knie fest angedrückt werden, damit sie fest liege. Hülsenfrüchte oder auch den Waizen bringt man auf das Emportenne s. d. Wort. Der so diese Arbeit verrichtet, wird auf großen Gütern der **Bannsemeister** genennt.

Bannstein, ist ein Grenzstein, der die Grenze der Gerichtsbarkeit eines Ortes bezeichnet. In Städten heißt er **Weichbild.**

Barbe, Barme, Rothbarth, Steinbarke, ist ein Laichfisch, zum Geschlechte der Karpfen gehörig. Sein liebster Aufenthalt ist in schnellfließendem Flußwasser mit kiesigem Grunde. Sein Kopf gleicht dem eines Karpfens, der übrige Körper dem Hechte. Er laichet im May und Junius, und da hat er ein ekelhaftes blutiges Ansehen. Man fängt ihn zwar das ganze Jahr hindurch, doch ist er vor der Laichzeit am besten und fettesten. Seine Größe beträgt 1 bis 1½ Elle, und sein höchstes Gewicht acht bis zwölf Pfund. Ein sonderbares Spiel der Natur ist, daß das, allen andern Fischen schädliche, Flachsröthenwasser ihnen gerade zuträglich und angenehm ist, so daß deren viele bey den Flachsröthen gefangen werden. Man fängt sie mit Schragen, und ködert sie mit Aas, Blutigeln, oder einer, aus Käse, Eyerdotter und etwas Kampfer zusammen gesetzten und in ein leinenes Säckchen genäheten Masse. Ihr Rogen, den man ehedem für giftig hielt, soll eine gelind laxirende Kraft haben. Sie werden gesotten, gebacken und gebraten. Sie blau zu machen und abzusalzen sind besondere Kunstgriffe nöthig.

Barometer, Wetterglas, ist eine gläserne, auf einem Bretchen befestigte Röhre, in welcher Mercurius oder Quecksilber befindlich ist, der vermöge der darauf wirkenden Schwere oder Leichtigkeit der Luft steigt oder fällt, und dadurch die Witterung anzeiget. Es ist dieses eine sehr nöthige und nützliche Sache für einen Landwirth, denn man kann sich mit allen vorhabenden Arbeiten darnach richten. Es giebt zweyerley Arten: einfache Barometer mit einer Röhre, worinnen das Steigen des Mercurius die gute, und sein Fallen die üble Witterung anzeiget; und doppelte Barometer mit zwey Röhren, worinn das gute Wetter durch Fallen und das schlechte durch Steigen des Quecksilbers angezeigt wird. Da die erstern die einfachsten, und folglich die richtigsten und wohlfeilsten sind, so sind diese für Landwirthe am meisten zu empfehlen. Zur nähern Beurtheilung der folgenden Witterung nach dem Barometerstande gehöret folgendes: 1) Bey bevorstehenden Regen fällt der Mercurius, wenn nämlich das Wetter übrigens still ist, 2) hingegen steigt es sehr hoch, wenn schönes Wetter und heitere Luft folgt. 3) Wenn starker Wind ohne Regen kommen will, so fällt das Glas tiefer als bey jeder andern Witterung. 4) Bey Morgen- oder Nordostwinde steigt das Quecksilber, auch 5) wenn Kälte und Frost eintritt, steigt es sehr hoch. 6) Bey bevorstehenden heftigen Winden fällt es sehr tief, sobald diese aber nachlassen, steigt es sehr schnell in die Höhe. 7) Wenn beym letzten Mondsviertel der Mercurius Regen oder Wind zeigt, und es demohngeachtet noch einen Tag hübsch Wetter bleibt, so ist es ein Zeichen, daß Regen oder Wind eintritt, und bis zum Neumond dauert. 8) Einige Tage vor und nach dem Frühjahrs- und Herbstäquinoctio, um den 21. März und Septb. kann man sich nicht

nicht wie sonst, nach dem Wetterglase in Rücksicht der Witterung des folgenden Tages richten, denn es zeigt da gemeiniglich die Witterung der ganzen bevorstehenden Jahreszeit; denn wenn der Mercurius tief stehet, und das Wetter demohnerachtet gut ist, so wird es gemeiniglich bis zum andern Aequinoctio viel Regen geben. Und so ist es auch im umgekehrten Falle, wenn das Wetterglas bey schlechter Witterung hoch stehet.

Bauanschlag, ist die Berechnung, die jeder, der einen Bau unternehmen will, machen, oder durch einen der Sache kundigen Bau- Mauer- oder Zimmermeister machen lassen muß, um daraus zu sehen, wie viel Baumaterialien an Holz, Mauer-Bruch- und Dachsteinen, Kalk, Sand, Lehm, Stroh, Dachspänen rc. darzu erfodert werden; was diese und das jedesmalige Fuhrlohn davon kosten; was die Arbeitslöhne, für Zimmerleute, Maurer, Weiß'leute, Schmidt, Schlösser, Glaser, Tischler, ingleichen für die Handlanger und Tagelöhner kosten. Ohne einen solchen Anschlag kann ein kluger Hausvater nie einen Bau anfangen, weil es sich sonst leicht zutragen könnte, daß es mitten im Baue an Materialien, oder welches noch schlimmer ist, an Gelde fehlte. Ja man muß sogar darauf bedacht seyn, daß man nicht nur von allen Materialien, sondern auch besonders an Gelde mehr Vorrath habe, als der Anschlag besagt, weil gewöhnlich die Baukosten den Anschlag übersteigen; beträgt aber dieses Uebersteigen mehr, als den dritten Theil des Anschlages, so kann der Bauherr den Baumeister, der ihn gefertiget hat, belangen, und Entschädigung von ihm fodern. Manche wollen, um recht sicher zu seyn, gewissermaaßen Gewährsleistungen von dem Baumeister dadurch erlangen, daß sie ihm den ganzen Bau um den Anschlagspreis verdingen; aber sie finden sich gemeiniglich in ihrer Rechnung betrogen, denn der Unternehmer schafft sodann die wohlfeilsten und mithin schlechtesten Materialien an, und weil er auch, so viel möglich, am Arbeitslohne zu ersparen sucht, so wird alles so nachlässig und leicht gemacht, daß ein solches Gebäude nicht halb so lange dauert, als eines, dessen Bauherr die Materialien selbst kaufte, und die Arbeit im Tagelohne machen ließ.

Baubegnadigung, ist diejenige Unterstützung, die der Landesherr demjenigen seiner Unterthanen angedeihen läßt, welcher ein neues Gebäude aufführt, entweder wo vorher noch gar keines gestanden, oder der auch nur ein neues Gebäude bauet, nachdem er vorher ein altes baufälliges weggerissen hat. Eine solche Baubegnadigung bestehet entweder in baarem Gelde, daß den Bauherrn aus einer der Landesherrlichen Cassen gereicht wird, oder in Baumaterialien an Holz, Steinen, Ziegeln, Kalk u. s. f., die er aus Landesherrlichen Forsten, Steinbrüchen, Ziegelscheunen, Kalköfen u. s. f. ohnentgeldlich, oder wenigstens um einen geringern Preiß bekommt, oder in Zoll-Gleits-

Gleits- und Accisfreiheit beym Anfahren der Baumaterialien, auch wohl im Erlaß gewisser Frohnen und Dienste, am gewöhnlichsten aber in Erlassung gewisser oder auch wohl aller, an den Landherrn zu entrichtenden Abgaben durch eine Reihe von Jahren.

Baudienste, Baufrohnen, Baufuhren, sind die Verbindlichkeit mancher Unterthanen gegen ihre Herrschaft, bey den vorhabenden Bauen oder Reparaturen der letztern auf ihren Rittergütern, entweder alle oder gewisse bestimmte Fuhren zu Anschaffung der Materialien, oder auch die bey den Bauten vorkommenden Handarbeiten, entweder gegen einen bestimmten Lohn, oder Speisung, oder auch ganz unentgeldlich zu leisten. Sie gründen sich, wie alle andere Frohnen, auf vorhergegangene alte Verträge, daher sind sie auch nicht bey allen Rittergütern eingeführt, bey manchen hingegen, wo sie eingeführt waren, durch neuere Verträge abgeschafft worden. Die landesherrlichen Bauten aber bekommen ohne Unterschied die Spann- und Handfrohnen von den Amtsunterthanen ohnentgeldlich, so wie auch zu allen geistlichen und Schulgebäuden alle Eingepfarrte diese Baudienste mit Pferden und mit der Hand zu leisten schuldig sind.

Bauen, ist das Geschäft eines Hausvaters, vermöge dessen er trockene und sichere Wohnungen und Behältnisse für sich und die Seinigen, ingleichen für sein Vieh und seine Habseligkeiten in Stand setzen läßt, und erhält. Hierbey kommen folgende Regeln zu beobachten vor: 1) Man muß nicht ohne Noth bauen, denn bauen kostet Geld, und mancher ist schon dadurch in Verfall seines Vermögens gerathen. Man reparire daher seine Gebäude, so bald nur etwas schadhaft daran zu werden anfängt, so wird man mit geringen Kosten wegkommen, und dadurch kostspieligen Reparaturen und noch kostspieligern neuen Bauten vorbeugen. 2) Wer aber einmal einen neuen Bau vorzunehmen genöthiget ist, der führe ihn so zweckmäßig und dauerhaft, als möglich, auf. 3) Man suche andern, so viel als möglich, bey ihren Bauten durch Fuhren und sonst zu helfen, so hat man einst, wenn man selbst in die Nothwendigkeit zu bauen versetzt wird, von ihnen gleiche Hülfe zu erwarten. 4) Man suche sich jederzeit der möglichsten Feuerfestigkeit bey seinen Gebäuden zu befleißigen. Nun liegt uns noch ob zu zeigen, was zu einem zweckmäßigen und dauerhaften ländlichen Baue gehöret; und hierbey glaube ich folgende Regeln als die besten geben zu können. 1) Erlaubt es die Lage, so suche man dem zu erbauenden Gebäude einen trocknen und luftigen Standort zu geben. 2) Man baue lieber etwas zu groß, als zu klein, denn sonst kommt vielleicht der Bauende selbst, oder seine Nachkommen in die Verlegenheit, bey erweiterter Haußhaltung von neuen bauen zu müssen, weil die bisherigen Gebäude nicht hinreichend sind. 3) Man ziehe, ehe man den Bau anfängt, sachkundige

kundige Männer dabey zu Rathe. 4) Man baue nicht eher, bis man alles nöthige Geld zu Deckung sämmtlicher Baukosten hat, oder zu bekommen weiß. 4) Man schaffe alle Baumaterialien, die dem Verderben nicht ausgesetzt sind, und besonders solche, deren frische Verarbeitung mehr schädlich, als nützlich ist, als z. B. Kalk, an, ehe man den Bau anfängt. Man versorge sich 5) mit den besten Materialien jeder Art, und denke dabey nicht auf eine unzeitige Ersparniß, welche in diesem Falle Verschwendung wird, denn es heißt auch hier: leicht Geld, leichte Waare. 6) Man suche die geschicktesten Handwerksleute zu bekommen, und mache ihnen einen guten Lohn, sehe auch einige kleine Nebenergötzlichkeiten nicht an; man gewinnet dabey in Absicht des schnellern und bessern Baues. Man baue 7) von lauter wohl ausgetrocknetem Holze, und lasse bey Lehmwänden und überhaupt allemahl die untern Sätze gehörig trocken werden, ehe man die obern darauf bringt. 8) Die besten, dauerhaftesten und zugleich wohlfeilsten Gebäude sind die, welche einen Grund, und darauf einen Füllmund von Bruchsteinen haben, und auf diesen bis unter das Dach aus Wellerwand bestehen. Ein solches Gebäude ist feuerfest und kostet bey weitem nicht so viel, als ein ganz steinernes. Man hat auch darzu nicht gerade Lehm nöthig, sondern man kann jede gute Erde, nur nicht Sand und Kieß darzu brauchen. 9) Man gebe dem Gebäude ein gutes Dach; Ziegeldächer sind die schönsten, auch sind sie dauerhaft und feuerfest; wer aber weniger auf Schönheit sieht, der findet ein eben so feuerfestes, noch dauerhafteres und viel wohlfeileres Dach an einem Lehmschindelbache. Siehe Lehmschindelbach. 10) Man gebe dem Wohnhause und in diesem der Wohnstube eine solche Lage, daß man daraus den ganzen Hof übersehen kann.

Bauer ist, im ältesten und weitläuftigsten Sinne des Wortes, ein jeder, der den Feldbau betreibt. In dieser Hinsicht ist es der älteste Stand in der Welt, denn schon Adam mußte nach dem Sündenfalle anfangen, das Feld zu bauen, wenn er Früchte davon genießen wollte. Es ist aber auch der nützlichste Stand, denn durch ihn werden allen andern Ständen die nöthigsten Lebensmittel verschafft, als Brodt u. s. w. Heut zu Tage nennt man Bauern, alle Bewohner von Dörfern, die nicht Obrigkeit, Geistliche, Schullehrer oder Handwerker sind, und deren Geschäft vorzüglich der Landbau ist. Die Bauern werden jetzt unter die niedrigste Volksklasse gezählt, welches noch von der ehemals allenthalben, jetzt aber nur noch in manchen Ländern, üblichen Leibeigenschaft dieses Standes herrührt; vermöge derselben hatte kein Bauer ein eigenes Gut, sondern alle gehörten dem Grundherrn, der jedes Gut nach seinem Gefallen an einem Bauer zur Bearbeitung übergab, welcher zwar das Gut benutzte, doch aber dem Herrn alle Arbeit, die er verlangte, machen, auch wohl einen Theil der

der Einkünfte an den Herrn abgeben mußte. In neuern Zeiten wurde die Leibeigenschaft aufgehoben, und die Bauern bekamen ihre Güter erb- und eigenthümlich, sie erhalten sie aber jedesmal von ihrem Grundherrn bloß zur Lehn, und müssen ihm dafür ein Lehngeld entrichten, so wie sie ihm auch jährlich etwas gewisses an Gelde, Getraide, Federvieh, Eyern u. s. w. abgeben, auch gewisse Frohnen und Dienste leisten müssen, wodurch sie seine Oberherrschaft anerkennen. Die Besitzungen eines Bauers werden ein

Bauergut genennt. Ist nun das Gut von einer solchen Beschaffenheit, daß es zu Bearbeitung seiner Felder Pferde halten, oder seine Fröhne mit Pferden verrichten muß, so heißt es ein Anspänner- oder Pferdnergut, und sein Besitzer Anspänner oder Pferdner. Ist es kleiner, und verrichtet seine Fröhnen bloß mit der Hand, so wird es ein Hintersässer- Hintersättler- Kothsassen- oder Koßätengut, und sein Besitzer Hintersässer, Hintersättler, Kothsasse, Koßäthe genennt. Gehört gar kein Feld darzu, so heißt der Besitzer ein Häußler, oder auch wohl Gärtner, wenn er einen großen Garten oder nur etwas weniges an Felde dazu besitzt. Die Bauerngüter werden auch nach der Menge der dazu gehörigen Felder, in Hufen- Halbhufen- und Viertelhufengüter getheilet, deren Besitzer sodann die Namen Hüfner, Halbhüfner, Viertelhüfner führen.

Baum, dieses ist die größte unter den Pflanzen, und unterscheidet sich von den übrigen Pflanzen durch seine Höhe und Dicke, durch seine starken, harten Wurzeln, durch seinen harten, mit einer noch härtern Rinde überzogenen Schaft, und durch seine Krone von Aesten. Es giebt der Bäume zweyerley, nämlich Waldbäume und Obstbäume; erstere sind wieder zweyerley, nämlich Laubholz, welches im Frühjahre Blätter bekommt, die es im Herbste wieder verlieret, und Nadelholz, dessen Nadeln, die es statt der Blätter hat, immer grün bleiben und nicht abfallen, bis sie durch neue ersetzt werden. Jede dieser Sorten theilt man wieder in zwey Theile, nämlich hartes und weiches Holz. Zum harten Laubholze gehören die Eiche, Buche, Birke, Erle, Esche, Rüster, Akazie rc.; zum weichen die Aspe, Linde, Pappel, Weide. Zum harten Nadelholze werden gerechnet, die Tanne, Fichte rc. zum weichen der Lerchenbaum, der einzige, der seine Nadeln verliert, die Kiefer rc. Der Obstbäume giebt es viererley, als Kern- Steinobst, Nuß- und Beerenbäume. Zum Kern-Obst gehören alle solche Bäume, deren Saame aus mehrern in einem Kerngehäuße mitten in der Frucht befindlichen Kernen besteht, als Aepfel, Birnen rc. zum Steinobst solche, die nur einen einzigen steinharten Saamenkern haben, als Kirschen, Pflaumen, Nußarten, an diesen ist der Kern das einzige eßbare, denn Fleisch haben sie gar nicht. Beeren sind solche Früchte,

wo

wo die Kerne in der Frucht herum, die man übrigens mit der Schaale ißt, zerstreut liegen.

Baumaterialien, sind alle zu Aufführung eines Gebäudes nöthigen Dinge, als: Holz, Steine, Kalk, Lehm, Eisen &c.

Baumfrüchte, sind alle Früchte welche die Bäume tragen und außer der Benutzung zu Saamen, auch zur Nahrung für Menschen oder Vieh brauchbar sind. Man theilt solche in Obst- s. d. Wort, und wilde Baumfrüchte, als Eicheln, Bucheckern, Ebereschbeeren &c.

Baumgarten, ist ein von einem Zaune, einer Mauer oder Planke umgebener Platz, welcher mit tragbaren Obstbäumen aller Art besetzt ist. Seine beste Lage ist, wenn er die Morgen- und Mittagssonne, auch freye Luft zu genießen hat, hingegen aber für den Mitternachtswinden geschützt ist. Liegt er dabey weder zu hoch noch zu niedrig, und ist sein Boden weder zu schwer noch zu leicht, weder zu kalt noch zu hitzig, weder zu naß noch zu trocken, sondern ein guter Mittel- vornehmlich aber kein Sandboden, so sind alle Eigenschaften eines guten Baumgartens beysammen. Bey Anlage eines neuen Baumgartens muß man den Grund wenigstens drey Spatenstiche tief untersuchen, denn oft ist unter einer guten Oberfläche ein schlechter Grund, der der Fruchtbarkeit ganz zuwider ist, als Sand, Kieß, todter Lehm u. s. f. in diesem Falle muß man die Löcher, worein man die Bäume setzt weiter und tiefer machen, und mit guter Erde und Dünger ausfüllen, so daß man einen zu festen Boden mit Sand, und einen zu lockern mit Lehm, oder Thon vermischt. Bey einem steinigten muß man die grösten Steine so viel möglich wegzuschaffen suchen. Auf jeden Fall bleibt aber Lehmboden der beste zu einem Baumgarten, wenn er nur nicht so zäh ist, daß er bey trocknem Wetter so fest, wie Stein wird. Der übelste Boden hingegen ist ein zu nasser und morastiger Boden, den man aber, wenn es der Raum verstattet, durch Anlegung breiter Gräben verbessern kann; mit dem darauf gegrabenen Erdreiche wird sodann der Boden erhöhet, und das Wasser kann um so besser ablaufen, auch ist diese Erde allezeit gut und fruchtbar; man kann mit dem Wasser des Grabens die Bäume bey großer Dürre begießen und den Rand mit Bachweiden, Ellern u. s. f. besetzen; auch wohl den Graben selbst zur Fischerey benutzen. Wegen des mannigfaltigen Nutzens des Obstes thut man wohl, den Baumgarten so groß, als es der Platz verstattet, anzulegen, und mit allen Arten von Obstbäumen zu besetzen, jedoch so, daß man von den Sorten, die lange dauern, und grün und gebacken, auch zu Muß gesotten in der Wirthschaft genutzt werden können, weit mehr hinein setzt, als von solchen, die keine Dauer haben, und den Gaumen bloß auf eine kurze Zeit durch ihren guten Geschmack befriedigen. Die Bäume werden in einen neu anzulegenden Baumgarten regelmäßig, nämlich

nämlich in schrägen Alleen, so daß vier Bäume allezeit ein verschobenes Viereck bilden, gesetzt, und zwar so, daß allemal wechselsweise ein Kern- und ein Steinobstbaum zu stehen kommt, und auch diese mit einander abwechseln, so daß ein Apfel- dann ein Pflaumenbaum, hierauf ein Birn- und sodann ein Kirschbaum kommt. Z. B. wollen wir hier vier Reihen Bäume annehmen, und die Aepfelbäume mit a, die Birnbäume mit b, die Kirschbäume mit k, und die Pflaumenbäume mit p, bezeichnen.

a p b k a p b k a p b k a
p b k a p b k a p b k a p
b k a p b k a p b k a p b
k a p b k a p b k a p b k

Thut man dieses, so bekommt jede Sorte die ihr eigenthümlichen Säfte aus dem Boden besser, als wenn einerley Sorte beysammen steht, da der Saft z. B. für Aepfel in einem Raume von 32 Quadrat-Ellen unter vier Aepfelbäume vertheilt wird, und der für Kirschen, Birnen und Pflaumen ungenutzt in der Erde bleibt, dahingegen auf die nur beschriebene Art in einem gleichen Flächeninhalt ein Aepfel- ein Kirsch- ein Birn- und ein Pflaumbaum ihren vollkommenen reichlichen Nahrungssaft erhalten. Endlich ist noch zu bemerken, daß jeder Baum von dem andern 8 Ellen entfernt gesetzt werden muß, damit sie einander im Wachsthume nicht hindern, und so kann auch gutes Gras darunter gebauet werden. Manche setzen die Bäume gar 16 Ellen auseinander, und stecken Kartoffeln u. s. f. darunter, es entgeht dadurch aber der Baumzucht zu viel Raum.

Baumgebrechen, Baumkrankheiten, sind Schäden oder Mängel, wovon die Bäume zuweilen befallen, und dadurch in ihrem Wachsthume und in ihrer Fruchtbarkeit gehindert werden, auch wohl gar eingehen. Sie haben ihren Sitz entweder in der **Wurzel**, oder im **Stamme**, oder in den **Aesten**. Die **Wurzelkrankheiten** sind, wenn die Wurzel zu feucht oder zu trocken, oder auf einem zu dürren oder zu geilen Grunde stehen, und also zu viel oder zu wenig Nahrungssaft aus der Erde ziehet. Man siehet die Wirkungen dieser Ursache nicht an den Wurzeln, sondern an den Blättern, welche ganz außer der Zeit gelb werden; dieses nennt man die **Gelbsucht**, der man am besten abhilft, wenn man die Bäume rund um aufgräbt und die Erde mit einer entgegengesetzten Erdart vermengt. Wenn die Wurzeln von Würmern und Insekten angefressen werden, so kann man solche mit Lauge, Urin oder Schwefel vertreiben. Die Krankheiten des Stammes sind: 1) Die **Fäule**, wenn die Rinde anfängt faul zu werden; wird der Schaden mit Kälberblut oder Kuhmist bestrichen, oder schlägt man spitzigen Wegerich in Essig gesotten, um den Baum, so wird dem Uebel abgeholfen. 2) Die **Schwindsucht**.

sucht, wenn die Bäume zurückkommen und mager werden, welches sich durch häufig angesetztes Moos äußert, wird geheilt, wenn man die Bäume umgräbt und mit gutem alten, wohl durchfaulten Miste dünget. 3) Der Brand, da die Rinde nach und nach durchgängig schwarz wird, und sich verzehrt; man heilt ihn durch Schröpfen, wovon an seinem Orte, durch Verbesserung seines Bodens und durch eine gute Brandsalbe. 4) Der Aussatz, Grind, Raude, auch Schurf, ingleichen Flechte genannt, entsteht von einer allzugroßen Menge von Moos und andern äußerlichen Zufällen; man vertreibt ihn, wenn man das Moos nebst der äußern groben abgestorbenen Rinde abschabt und abzieht. 5) Der Wurm, Borkwurm, ist ein vom Alter oder äußerlicher Verletzung herrührendes Uebel, wovon sich die Rinde ablößt, und der Nahrungssaft herausfließt, dadurch aber ein holer Raum entstehet, in welchen Insekten ihre Eyer legen, und woraus sich Würmer oder Larven erzeugen, welche den Baum noch mehr beschädigen, und ihn endlich ganz verderben. Ochsenhaare mit Essig oder Schweinsmist mit Menschenurin vermischt, und damit den Schaden und die Wurzel begossen, ist hier ein dienliches Mittel. Der Krebs ist ein innerlicher Schaden, wodurch der Baum nach und nach alles Vermögen und alle Kräfte verliert, welche sich an Buckeln und schwarzen Flecken zeiget, die die Rinde bekommt, und welche immer weiter fressen, bis die Rinde endlich ganz aufreißt, und an den Aesten zu verdorren anfängt. Wider dieses Uebel ist das beste Mittel, den Schaden auszuschneiden, und mit einer guten Baumsalbe zu verbinden, damit keine Nässe dazu komme. Die Aeste sind eben den Zufällen unterworfen, denen der übrige Theil des Baums ausgesetzt ist. Hauptsächlich aber thut die allzugroße Menge von Aesten den Bäumen Schaden, und macht, daß die Früchte nicht die gehörige Größe erlangen, verhindert auch wohl ihre Reife, oder verzögert sie wenigstens. Wenn die Bäume in einem regelmäßigen Schnitte von Zeit zu Zeit erhalten werden, kann dieses Uebel nicht entstehen.

Baumhebe, ist dasjenige Werkzeug, womit man Bäume, Baustämme und andere große Stücke auf den Wagen ladet. Nach Fig. 3. ist sie ein vierkantig gehaunes Stück Holz a—b, vier Ellen lang, sieben Zoll breit und sechs Zoll stark (Rüsternholz ist hierzu am besten), oben hat es einen halbelligen Knopf und unten einen Fuß von gleicher Höhe, an beyden breiten Seiten sind Löcher, wie die Figur zeigt, gebohrt, an den schmalen Seiten hingegen $2\frac{1}{2}$ Zoll breit in der Mitte durchhauen. Hierzu werden noch zween eiserne mit einer Kette verbundene Bolzen c erfordert, deren jeder mit dem Kopfe vierzehn Zoll lang ist; diese steckt man in der nöthigen Höhe in die Löcher der Säule, dann schleift man eine starke Kette um den aufzuladenden Baum, und macht diese an dem eisernen Haken der Hebe d fest, diesen legt man mit den auf beyden Seiten des Hakens befindlichen Kerben e auf

auf die Nagel, und wieget damit den Baum in die Höhe; zugleich steckt man bey jedem Ruck einen Nagel um ein Loch fort, so bringt man den Baum in kurzer Zeit in die Höhe.

Baumlaus, Blattlaus, Neffe, ist ein kleines, den Bäumen schädliches Insekt. Es kriecht im Frühjahre aus dem Ey, und nach einigen Verwandlungen im Laufe des Sommers gebiert es ohne Zuthun eines Männchens lebendige Junge, welche sich einigemal häuten und sogleich wieder hecken, so daß von einer Mutter in einem Sommer eine Nachkommenschaft von einigen Millionen entstehen kann. Die zuletzt gebornen hecken aber keine Jungen, sondern legen Eyer in die Ritzen der Baumrinde, und diese sind der Keim der Nachkommenschaft für das folgende Jahr. Sie setzen sich in Klumpen zusammen auf die Baumblätter, und saugen den Saft heraus. Sie geben selbst einen Saft von sich, welcher das ist, was gemeiniglich der Honigthau genannt wird, und den die Bienen fleißig sammeln. Sie sind schwerlich und fast gar nicht zu vertilgen. Das einzige Vertilgungsmittel ist, die Blätter, worauf sie sitzen, abzunehmen und zu zertreten. Sie setzen sich auf die untere Seite der Blätter, und indem sie ihnen den Nahrungssaft rauben, ziehen sie solche zugleich über sich zusammen, so daß sie ihnen mit eins zur Nahrung und zum Obdache dienen müssen. Nächst den Nachtigallen, Ameisen und verschiedenen kleinen Fliegen, haben sie auch einen Hauptfeind an den sogenannten

Bauml auskäfer, Marien- Hühner- Sonnen-Halbkugelkäfer, welcher die Gestalt und Größe einer halbdurchschnittenen kleinen Erbse hat, und schwarz und ziegelroth, mit schwarzen und weißen Punkten an den Flügeln aussieht. Dieser tödtet die Blattläuse in zahlloser Menge.

Baumsalbe, ist eine Salbe, die man darzu braucht, um durch Bestreichung mit derselben allerley äußerliche Schäden an den Bäumen zu heilen. Die beste und einfachste besteht aus Lehm mit Kuhmist vermischt, und mit etwas Essig und Mistjauche angefeuchtet, sodann wohl unter einander gerührt, und etwas Rehhaare und Wasser darzu gethan. Dieses wird auf den schadhaften Ort gelegt, und mit einem reinen Lappen oder feuchten Strohseile locker umwunden.

Baumschule, ist ein umzäunter Platz, wo man junge Bäume erzeugt oder erzieht; es giebt zweyerley Baumschulen, nämlich die Kernschule und Pfropfschule. Die Kernschule theilt sich wieder in zwey Klassen, nämlich in die wilde und Obstbaumschule; in die wilde Baumschule säet und stecket man die Saamen von allerhand wilden Bäumen, die sich gern aus Saamen ziehen lassen, als Eichen, Buchen, Birken, Ellern, Ahorn, Linden, Rüstern, Akazien und andern, jedoch mit Ausnahme des Nadelholzes, das sich nicht

nicht gern verpflanzen läßt, sondern lieber sogleich auf seinen künftigen Standort gesäet wird. Die in derselben gezogenen Bäumchen bleiben so lange stehen, bis sie so groß sind, daß sie von den Schaafen nicht mehr beschädiget werden können, dann werden sie an den Ort ihrer künftigen Bestimmung verpflanzt. Uebrigens gilt bey der Behandlung einer solchen Baumschule eben das, was wir so eben von der Behandlung der Obstbaumschulen sagen werden. In die Obstkernschule legt man die Kerne von allen Obstsorten, die man gewöhnlich aus Kernen zu ziehen pflegt, als: Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Nüsse, Quitten, Aprikosen, Pfirschen, Kastanien, Mispeln u. s. f. Man legt solche an einem abgesonderten Orte des Gartens an, wo sie für den Nordwinden, so wie für den Zulauf der Hühner gesichert ist, hingegen die Morgen- und Mittagssonne, ohne von vorstehenden Bäumen gehindert zu werden, zu genießen hat. Das Land darzu darf nicht zu fett, doch aber auch nicht ganz schlecht seyn, es muß wohl umgegraben und von Wurzeln und Unkraute gereinigt, aber nicht gedüngt werden. Diese Baumschule wird in ordentliche, aber schmale Beete eingetheilt, welche nicht breiter sein dürfen, als daß man sie jäten kann, ohne auf das Beet selbst zu treten. Die zum Säen bestimmten Kerne muß man, wie sie aus der Frucht kommen, wohl abtrocknen, und jede Sorte besonders an einem nicht zu kalten Orte bis zur Saat aufheben, sodann auch jede Sorte besonders stecken. Weil die Mäuse bisweilen Kerne aus dem Kernbeete zu fressen pflegen sowohl, als auch wegen der Kälte, welche sie bisweilen beschädiget, müssen sie dicht gesteckt, auf alle Fälle aber mit einem hölzernen Harken überegget, oder auch bloß mit darüber gesiebter Erde bedeckt werden. Vor dem Säen muß man die Kerne in ein Gefäß mit Wasser werfen, und nur die stecken, welche zu Boden sinken, denn die obenauf schwimmenden sind taub. Wenn die Pflanzen zu dicht aufgehen, muß man die geringsten ausziehen, jedoch damit säuberlich verfahren, um die Wurzeln der zunächst stehenden nicht auch locker zu machen. Den Winter durch muß man sie vor der Kälte durch Bedeckung mit Stroh, Laub, Holznadeln u. s. f. verwahren, sie werden unterdessen zwar nicht viel wachsen, jedoch gute Wurzeln schlagen, um im Frühjahre desto rascher wachsen zu können. Die aufgegangenen Stämmchen dürfen im ersten Jahre nicht beschnitten, wohl aber bey dürrer Witterung begossen werden. Im Junius muß man sie zum Schutz wider Sonnenhitze und Ungeziefer mit frischem Waldfarrenkraute bedecken, und dieses im Herbste zwischen den Reihen der Bäumchen zur Düngung eingraben. Alles Steinobst, so wie die Nüsse, steckt man in ordentlichen Reihen, jeden Kern vier Zoll tief, und eben so weit von einander entfernt. Kerne, die eine Spitze haben, soll man so stecken, daß die Spitze weder unterwärts noch aufwärts stehe, sondern auf der Seite liege; denn sowohl die Wurzel als das Stämmchen kommen aus dieser Spitze, steckt diese nun unterwärts,

wärts, so wird das Stämmchen, und im umgekehrten Falle die Wurzel im Austreiben gehindert, welches beydes nicht geschiehet, wenn die Spitze auf der Seite liegt, denn da treibt das Stämmchen sogleich aufwärts und die Wurzel unterwärts. Man schlage die harten Kerne, als: von Aprikosen, Pfirschen u. s. f. nicht etwa auf, ehe man sie steckt, denn sonst haben sie zu viel von den Mäusen zu leiden; sondern man weiche sie lieber ein, so werden sie auch geschwinder in Gährung kommen. Die Zeit zum legen der Kerne ist im Herbste und im Frühjahre, doch haben die im Frühjahre gesteckten den Vorzug, daß sie nicht bald zu Anfange von der Kälte, auch nicht so viel von dem Ungeziefer zu leiden haben, als die im Herbste gelegten. Steinobst, besonders Pfirschen und Aprikosen sind am besten, wenn der Kern der Frucht, welche so reif ist, daß sie zu faulen anfängt, sogleich mit der ganzen Frucht in die Erde gesteckt und ein kleines Merkmal dazu gemacht wird, damit der Kern beym Jäten keinen Schaden leide. Ueberhaupt geht man am sichersten, wenn man Kerne von anfaulendem Obste, zum Stecken wählt, denn da weiß man gewiß, daß der Kern reif ist, dahingegen oft bey völlig reifen und wohlschmeckenden Fleische der Frucht, der Kern doch nicht die nöthige Reife hat, um einen guten Keim zu treiben. Aepfel- und Birnenkerne an einem trocknen Orte aufbewahrt, erhalten sich einige Jahre gut zum Stecken. Die **Pfropfschule** muß durch Rajolen zur Aufnahme der Wildlinge geschickt gemacht werden, welche man aus der Kernschule dahin versetzt, um sie zu veredeln; der Boden einer solchen Pfropfschule muß entweder von Natur gut, oder durch Kunst verbessert seyn, und die Wildlinge, die man, wenn sie ein oder 1½ Jahr alt sind, im Frühjahre oder Herbste aus der Kernschule hieher versetzt, müssen soweit aus einander kommen, daß ihre Wurzeln einander nicht durch Berührung im Wachsthume hindern. Auch kann man hieher die Aeste solcher Bäume, die leicht Wurzel schlagen, pflanzen, als von Quitten, Feigen, u. s. f. Die hier stehenden Bäumchen muß man fleißig jäten, wenigstens dreymahl des Jahres umhacken, bey dürrer Witterung begießen, und die ersten zwey Jahre nur wenig beschneiden. Wenn sie veredelt noch ein Jahr hier gestanden haben, können sie an ihren künftigen Standort versetzt werden. Manche haben gar keine Kernschule, sondern setzen bloße wilde Stämmchen in die Pfropfschule zum veredeln. Ein aus einem Kerne guter Art gezogener Baum behält aber immer den Vorzug vor solchen mehrentheils schlecht gearteten Stämmen. Der Nutzen dieser Pfropfschulen ist nun folgender: 1) Man hat jederzeit Vorrath von jungen Bäumen, um die Stellen der eingegangenen zu ersetzen. 2) Würde unter der Menge von Stämmchen in der Kernschule, wenn solche gleich daselbst veredelt werden sollten, Unordnung unvermeidlich seyn, welche aber durch die Anlage der Pfropfschule wegfällt. 3) Kann man durch Verkauf der veredelten Stämme sowohl als durch die Früchte,

Früchte, die sie oft schon in der Baumschule tragen, einen Vortheil aus dieser Schule ziehen. Endlich ist noch zu erinnern, daß ein ordentlicher Baumgärtner alle in der Pfropfschule befindlichen Bäume nach ihren Sorten numeriren, und ein richtiges Regißter halten muß, worinn solche nebst der Nummer, die sie haben, aufgeführt sind.

Baumwachs ist ein festerer Körper, als die Baumsalbe, wird aber ebenfalls, wie jene, gebraucht, um beym Veredeln und andern Wunden der Bäume auch bey Krebsschäden, wenn sie ausgeschnitten worden, den schadhaften Fleck zu verkleben. Es hat den Vorzug vor der Salbe, daß wegen seiner Festigkeit noch weniger von außen zu dem Schaden dringen und die Heilung erschweren kann. Man nimmt darzu

1 Pfund Wachs und
¾ Pfund Terpentin.

Dieses zerschmelzt man zusammen, schüttet die Masse in kaltes Wasser und knetet sie mit den Händen wohl durcheinander. Wenn es fertig ist, hebt man es im Keller auf, denn an einem trocknen Orte wird es steinhart. Christ, einer der berühmtesten Baumgärtner, macht für Landleute noch ein anderes unter dem Namen **Baumkitte** bekannt: Man nimmt nehmlich

½ Hutkopf voll frischen Kuhfladen,
½ Hutkopf voll gelben Lehm,
2 Hände voll Kuhhaare
¼ Pfund dicken Terpentin,

aus allen diesen macht man eine Masse und verwendet sie zu obigen Gebrauch.

Baumwanze, Cimex, ist ein zum Wanzengeschlechte gehöriges, stark riechendes Insekt, welches sich auf den Bäumen aufhält, und den Geschmack des Obstes verdirbt, wenn es solches benetzet. Doch hat es auch seinen Nutzen, denn es stellt den Raupen und andern Insecten nach, die es tödtet.

Baumzucht sind alle Geschäfte die man verrichtet, um Bäume zu erzeugen, zu veredeln, zu pflegen und gehörig zu benutzen. Es gehört also darzu das Säen und Pflanzen der wilden- und Obstbäume, und bey letztern auch das Pfropfen, Oculiren u. s. f. wie es für jede Obstsorte am zuträglichsten ist. Zur wilden Baumzucht gehört aber heut zu Tage nicht nur der Anbau und die gehörige Behandlung unserer einheimischen Wald-Bäume, sondern auch derjenigen Nordamerikanischen Bäume, welche hier zu Lande fortkommen und mit Nutzen gezogen werden können; als: des Akazienbaumes, der Weimouthskiefer, der Canadischen weißen Fichte, der westindischen Platanen, der weißen Ceder rc. wovüber man das mehrere am gründlichsten in du Roi Harbekescher wilder Baumzucht, Braunschweig 1772, in 2 Bänden, nachlesen kann.

Bausch und Bogen wird im Handel und Wandel, auch bey Taxationen gebraucht, und heißt so viel, als überhaupt, ohngefähr. Z. B. ich kaufe das ganze Schiff und Geschirr im Bausch und Bogen für so und so viel Thaler, oder das ganze Vieh wird in

Bausch

Bausch und Bogen so und so hoch taxiret.

Beere sind die Früchte gewisser Bäume und Stauden, die ihre Kerne ohne Ordnung im Fleische, welches eßbar ist, liegen haben, wo die ganze Frucht aber der zum Fortkommen des Saamens nöthige Saamenbewahrer ist. Bisweilen stehen sie einzeln am Stamme, bisweilen auch mehrere dieser Früchte an einem Stiele, und bisweilen wachsen sie Traubenweise. Sie bestehen entweder aus einem einzigen fleischigen Kerne, oder aus einer Frucht, die aus mehrern kleinen Beerchen zusammen gesetzt zu seyn scheinet. Sie werden gewöhnlich nicht aus Saamen, sondern aus Fechsern, Schnittlingen u. s. f. erzeugt. Die vornehmsten sind: die Arlesbeere, Berbisbeere, Brombeere, Ebereschenbeere, Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Hollunderbeere, Johannisbeere, Lorberbeere, Maulbeere, Preußelbeere, Schißbeere, Wachholderbeere, Weinbeere u. s. f.

Begießen der Bäume, ist bey großer Dürre nöthig. Die Stunden darzu sind vor Sonnen auf- und nach Sonnenuntergang, die Bäume aber müssen vorher um ihre Wurzeln aufgehackt werden, damit die Feuchtigkeit desto besser eindringe und das Erdreich nicht von der Sonne verhärtet werde. Man begießt mit Regen- Teich- oder Fließwasser, worunter man auch besonders für die jungen, nicht längst versetzten Stämmchen Mistjauche nehmen kann. Brunnenwasser ist hierzu zu hart, kalt und zu sehr mit Mineraltheilen geschwängert. Auch andere Pflanzen und Gewächse werden auf gleiche Weise begossen. Ist man ja genöthiget, sich des Brunnenwassers darzu zu bedienen, so muß man solches früh in ein offenes Gefäß gießen und es den Tag über der Sonne aussetzen, auch wohl etwas Kuhfladen oder Schaaflorbern darunter mengen und am Abend damit begießen, nur bey zu besorgenden Nachtfrösten ist es gut, wenn es früh geschiehet, am Tage aber darf es nicht geschehen, denn die Sonne ziehet die Feuchtigkeiten zu sehr an sich. Ein jeder Gärtner muß beurtheilen können, welchen Gewächsen das Begießen dienlich ist. Gurken und Melonen werden nicht täglich begossen, sondern man setzt einen Topf voll Wasser in einige Erhöhung und hängt ein wollenes, vorher durchaus angefeuchtetes Band hinein, dergestalt, daß das kürzere Ende bis auf den Grund des Topfes, das lange aber bis an die Wurzeln der zu begießenden Gewächse reiche, denn die Blätter und Ranken dürfen nicht befeuchtet werden. Das Wasser ziehet sich durch das Band so lange, bis kein Tropfen mehr im Topfe vorhanden ist, der dann aufs neue angefüllt, und so die Gewächse immer in einer gleichen Befeuchtung erhalten werden.

Belege, sind die Quittungen über empfangene Gelder, oder auch schriftliche Befehle zu gewissen Auszahlungen, die ein Verwalter jeder Rechnung beylegen, und in der Ordnung, wie sie in der Rechnung aufgeführt stehen, nume-

numeriren muß, um dadurch die Wahrheit der wirklich geschehenen Auszahlung zu bescheinigen. Z. B. unter der Ausgabe steht: den 15. Aug. 25 Rthlr. — dem Schmidt laut Bel. Num. 18.

Belladonna, Waldnachtschatten, Wolfskirsche, Tollkraut, Tollbeere. Eine giftige Staude, die in schattigen Hölzern ohngefähr zwey Ellen hoch wächset, schöne große rothe, und im ganz reifen Zustande, schwarze Beere trägt, welche ein tödtliches Gift bey sich führen, aber wegen ihres süßen Geschmacks gern von Kindern gegessen werden. Ihre dunkelgrünen, unterwärts lichtern, sechs Zoll langen Blätter, stehen wechselsweise und sind auf beyden Seiten rauch und uneingekerbt. Die Blumen sind zahlreich, glockenförmig, inwendig purpurfarbin, auswendig grünlich roth und haarig. Ohnerachtet ihres Nutzens bey Krebsartigen Geschwüren, ingleichen bey Viehseuchen und Schafkrankheiten, wäre es besser, wenn sie zu Vermeidung des nur zu oft daraus entstehenden Unheils gänzlich ausgerottet würde.

Bericht, heißt in landwirthschaftlichem Verstande eine Erzählung, die ein Verwalter oder anderer Officiant von dem Erfolg eines ihm aufgetragenen oder sonst von ihm vollführten Geschäftes, ingleichen von der Beschaffenheit einer Sache, die er zu untersuchen gehabt, an seinen Obern abstattet. Hierzu gehört, daß derjenige, welcher einen Bericht erstattet, die Sache, worüber er berichtet, aufs genaueste kenne und verstehe, auch, im Fall der Bericht nicht in ein gewisses bestimmtes Formular eingekleidet seyn muß, sich einer zwar deutlichen, aber kurzen Schreibart mit Vermeidung aller Weitläuftigkeiten und Umschweife befleißige.

Beschäler, heißt ein Hengst, der vorzüglich zur Begattung der Stuten gebraucht wird. Er soll schön, stark, munter und in seinen besten Jahren seyn. Er soll stark im Rücken, fest auf den Beinen und seiner Schenkel gewiß, nicht weich und kraftlos, sondern dauerhaft, beherzt und muthig, nicht heimtückisch, sondern fromm gegen Menschen und andere Pferge, und nicht scheu seyn. Er soll sich willig beschlagen, striegeln, satteln, zäumen, auf- und absitzen lassen. Er soll einen schwarzaufgezogenen und kleinen Schwanz und genugsame Kräfte und Begierde zum Beschälen haben. Endlich aber muß er auch ganz fehlerfrey seyn. Seine Dienste kann er am besten vom 6ten bis zum 12ten Jahre verrichten, und jährlich 12 bis 15 Stuten begatten. Er muß dabey gut gefüttert, doch nicht allzufett, in der Beschälzeit aber auch nächst dem Futter sorgfältig abgewartet werden. Das Begattungsgeschäft, das er treibt, nennt man **Beschälen**, es geschieht entweder, indem der Hengst frey zur Stute läuft, welches das sicherste zur Erzielung der Fohlen ist; oder indem er am Zaume zu der Stute gebracht wird, welches zur Erhaltung des Hengstes besser ist. Hier zu Lande sind die Unterthanen zu

Belegung ihrer Stuten an die Churfürstl. Gestüte gewiesen, wo solches ohnentgeldlich geschiehet; dafür aber muß das Fohlen, wenn es ein Hengstfohlen und ein Jahr alt ist, gegen Erlegung von 15 Thlr. an die Stuterey abgelassen werden.

Beschneiden der Bäume, ist eine für den Wachsthum, die Gestalt und die Dauer der Obstbäume sehr nöthige Arbeit. Sie geschiehet, 1) um alle abgestorbene und anbrüchige, auch andere überflüßige, oder sogenannte Wasserreiser, von dem Baume zu nehmen, damit er seine Kräfte zu brauchbaren Aesten und Früchten verwenden könne. 2) Um dem Baume dadurch, daß man die Seitenschoßen abschneidet, Gelegenheit zu geben, eine ansehnliche Höhe zu erreichen; 3) um den Trageaugen mehr Platz und Nahrung zu verschaffen; 4) um den Franz- und Spalierbäumen die verlangte Gestalt zu geben, und den hochstämmigen eine schöne Krone zu bilden. Die Zeit darzu ist im zeitigsten Frühjahre, schon im Februar bey gelinder Witterung. Die darzu nöthigen Werkzeuge sind eine **Hippe**, oder ein **Gartenmesser**, und bey starken Zweigen, eine **Baumsäge**, wo man sodann mit der Hippe nachputzet und glatt macht, die Wunde aber mit Baumwachs verklebet. Eine vollständigere Anweisung findet man im dritten Bande **meines Handbuchs der Landwirthschaft**, und zwar §. 3. des zweyten Abschnittes S. 114 bis 121, und §. 2. des vierten Abschnittes S. 205. des vierten Theils gedachten Handbuches.

Bestand, ist ein bey den Wirthschafts-Rechnungen übliches Wort und bedeutet so viel als den Ueberschuß, der von einer jeden wirthschaftlichen Sache nach Abzug der Ausgabe von der Einnahme beym Abschluß der Rechnung übrig bleibt, und nun als Bestand in der neuen Rechnung in Einnahme gebracht wird. Z. B. am 1. Jul. 1803. war vorhanden an Rindvieh 2 Bullen, 24 Melkkühe, 5 Fersen, 3 Absetzkälber, Summa 34 Stück. Davon Abgang Vacat; Zuwachs 1 Kuh gekauft, bleibt demnach Bestand den 1. Aug. 2 Bullen, 25 Melkkühe, 5 Fersen, 3 Absetzkälber, Summa 35 Stück.

Betten von Rohrkeulen. Rohrkeulen nennt man die Kolben, welche an dem obern Ende der Rohrstängel in den Teichen wachsen und einer Keule nicht unähnlich sehen. Diese werden im Herbste mit einer, der Baumwolle sehr ähnlichen, Materie überzogen, welche gegen den Winter ihre völlige Reife erreichet. Wenn sie nun im Winter völlig reif und trocken, auch die Teiche zugefroren sind, daß man ohne Gefahr darauf herum gehen kann, so schneidet man diese Keulen ab, und streift diese baumwollenartige Materie ab, thut sie in ein Gefäß, setzt sie damit auf den Ofen, und läßt sie recht austrocknen, wobey man sie fleißig mit den Händen reibt, daß sie locker und geschmeidig werden. Sodann stopft man die Betten damit aus. Dieses sind die wohlfeilsten Betten, denn alles, was

ie Federn kosten, so wohl als das Schließen derselben, wird dabey erspart; und bekanntermaaßen sind die Federn das theuerste Stück eines Bettes. Hiernächst sind sie so weich und leicht, als Pflaumfedern. Da sie sich aber gern zusammenklumpen, so muß man sie im Sommer fleißig an die Luft bringen, sömmern und mit einem Stecken ausklopfen. Hilft dieses nach einigen Jahren nichts mehr, so ist bald und ohne Kosten ein neues Bette angeschafft.

Biene, ist dasjenige Insekt, durch welches wir Honig und Wachs bekommen. Es sind in jedem Stocke dreyerley Bienen, nämlich Arbeitsbienen, Drohnen und der Weisel. Die gemeinen oder Arbeitsbienen sind diejenigen, die wir ausfliegen und alle Arbeiten verrichten sehen. Sie haben gar kein Geschlecht, oder sind vielmehr Zwitter. Die Drohnen, Thränen, sind beynahe um ein Drittheil dicker und länger, auch tauber, als die Arbeitsbienen: sie sind die Männchen unter den Bienen. Die Königin oder Weisel, auch Weiser, ist das einzige Weibchen einer Familie. Die Bienen wohnen nämlich familienweise beysammen, und da gehört zu einer ordentlichen Familie, eine Königin oder die Mutter der ganzen Familie, 15 bis 1600 Drohnen, und ohngefähr 20,000 Arbeitsbienen. Die Königin ist, wie gesagt, die einzige Mutter der Bienen, welche alle Arten von Brut erzeuget; manche behaupten, die Arbeitsbienen pflanzten das Geschlecht auch fort, könnten aber nur Drohnen zeugen, die meisten sagen aber, daß sie Zwitter sind, doch wollen auch manche erzählen, es gäbe darunter Männchen, welche die Königin befruchteten. Nach andern sollen die Drohnen die Männchen seyn, welchen das Zeugungsgeschäft oblieget, und die sich mit der Königin begatten und diese befruchten. Ihr Geschäft ist, die junge Brut zu erziehen, und in ihrem Körper den Futterbrey für dieselben zuzubereiten. Die Bienen werden ohngefähr zwey Jahre alt. Vermehren sie sich nun so sehr, daß der Stock sie nicht mehr fassen kann, so trennen sie sich, und ein Theil von ihnen gründet, unter Anführung einer Königin, eine neue Familie. Ihre Zellen sind sechseckigt, stehen vom Boden bis zur Oeffnung horizontal, wie eine liegende Tonne, doch vorne etwas höher, als hinten. In diesen Zellen erziehen sie die junge Brut und bewahren ihre Winterspeise und ihren Ueberfluß darinn auf. Diesen so nützlichen als zarten Thierchen muß man das ganze Jahr hindurch die sorgfältigste Wartung angedeihen lassen. Im Januar muß man sie, so viel möglich, in Ruhe lassen; könnte man vor jedem Stocke ein dräthernes Behältniß anbringen, damit sie zwar herausgehen, und ihren Unrath von sich lassen, aber nicht ausfliegen könnten, so wäre es desto besser für sie; auch soll man dafür sorgen, daß sie nicht von Spechten, Meisen und Mäusen beunruhigt werden, welches ihre ärgsten Feinde sind. Im Februar ist beynahe das nämliche zu beobachten, nur daß man sie bey schö-

nen Tagen schon etwas ausfliegen lassen kann; weil sie sonst leicht die Ruhr bekommen. Hieran ist aber die Unreinigkeit schuld, in der sie alle zusammen eingesperrt leben müssen, welche sowohl als die daraus folgende Ruhr, und das deshalb so zeitige Ausfliegen wegfallen könnte, wenn drätherne Behältnisse vor den Stöcken wären, worinnen die Bienen ihren Unrath absetzen könnten. Im März werden die Fluglöcher erweitert, und gegen Ende desselben Monaths der Anfang mit Beschneiden der Bienenstöcke gemacht. Man nehme ihnen aber nicht so viel Honig, als sie zur höchsten Noth entbehren können, sondern man lasse ihnen lieber etwas mehr, damit sie nebst ihren Jungen leben können. Hierbey sowohl als auch bald darnach gebe man fleißig auf die Raubbienen Acht, welche gewöhnlich durch den aus dem Zertrennen der Honigtafeln entstehenden Geruche herbeygelockt werden. Im April sehe man zu, ob sie gehörig mit einem Weisel versorgt sind. Ob ihnen der Weiser fehle, kann man daraus schließen, wenn ein Stock träge flieget. In diesem Falle schneidet man alle Wahsen weg, wo keine Bienen sind, bauen sie nun nicht alsbald an, so ist gewiß, daß ihnen der Weisel fehlet, und man muß entweder Weiselbrut oder vielmehr dreyerley Brut aus einem andern Stocke nehmen, und in diesem aufspiesen, oder man muß den Stock einem andern einverleiben. Dieses zu bewirken, räuchert man sie des Abends stark, damit sie einerley Witterung bekommen, kehret den weisellosen Stock um, macht sein Flugloch ganz zu, verschließt das im guten Stocke mit einem durchlöcherten Bleche, und treibt die Bienen durch trommeln oder räuchern in jenen, den man vorher darüber gestulpt hat. Oder man macht den einen Haufen derselben durch Dampf dumm im Kopfe, schlägt sie durch einige tüchtige Stöße aus dem Stocke zur Erde, und stulpet den guten Stock darüber. Wer seine Bienen zu füttern genöthiget ist, muß die Fütterung bis zur Apfelblüthe fortsetzen, und die Futtertröge alle Morgen aus dem Stocke nehmen, Abends aber wieder hineinsetzen. Im May kommen, bey günstiger Witterung bereits die ersten Schwärme, und man muß daher schon alles hierzu gehörige Geräthe bey der Hand haben. Sogenannte Noth= oder Hungerschwärme müssen entweder wieder in den Mutterstock oder in einen andern gebracht werden. Im Junius tritt die eigentliche Schwärmezeit ein, und da darf man von Morgens 8, bis Nachmittags 4 Uhr die Bienen nicht aus den Augen lassen. Beym Schwärmen ist folgendes zu beobachten: 1) Wenn sich der Schwarm zu weit entfernet, muß man mit einer Handsprütze Wasser vor die Bienen in die Höhe sprützen, daß es wie ein Staubregen auf sie hernieder fällt, und sie nöthiget, sich nieder zu begeben. 2) Wenn sie sich in einen Zweig oder eine Zwiesel anlegen, wo sie nicht gut heraus zu bringen sind, so muß man Wermuth dahin zu thun suchen, wodurch sie davon vertrieben werden. 3) Sezzen sie sich in mehreren Klumpen an.

an, daß sie einen zu großen Raum einnehmen, so treibe man sie durch Rauch zusammen. 4) Man übereile sich mit dem Einfangen nicht, sondern lasse ihnen Zeit, sich zusammenzuziehen und ruhig zu werden. Ist dieses, dann nehme man einen leeren Stock, bringe diesen ganz langsam unter den Bienenklumpen, und kehre sodann die Bienen mit einem Flederwische hinein. Wo möglich, so löse man sie nicht von oben unterwärts, als wodurch sie böse gemacht werden, sondern von unten aufwärts ab. Hat man die meisten in den Stock so hält man ihn in einer mehr liegenden als stehenden Lage einige Zeit mit der Oefnung vor den Schwarm, und giebt dabey Acht, ob die eingefangenen Bienen mit den Flügeln zittern und rauschen; in diesem Falle kann man ziemlich gewiß versichert seyn, den Weisel mit zu haben, dem alsdenn die andern um so eher nachfolgen, je unruhiger sie an der Schwärmstelle hin- und herlaufen. Nun setzt man den Stock so nahe als möglich an die Schwärmstelle, legt einige abgebrochene grüne Reiser darauf, und wartet nun den Einzug vollends ab; ist dieser ordentlich erfolgt, so läßt man den Stock noch bis auf den Abend stehen und bringt ihn sodann an seinen künftigen Standort. Schwärmen mehrere Stöcke zu gleicher Zeit, und ziehen sich zusammen, so muß man sie zu zertheilen suchen, außerdem aber in einen Stock schlagen. Findet man nun am andern Morgen eine Königin tod, so ist es ein Zeichen, daß sie sich vereiniget haben, und nun einen schönen Stock zusammen ausmachen. Theilt sich aber ein Schwarm in mehrere Klumpen, die alle ruhig sitzen, so haben sie auch mehrere Weiser; und da muß man jeden besonders einfangen und des Abends alle mit einander vereinigen. Im Julius muß man, außer bey recht guten Wetter, keine Bienen mehr schwärmen lassen. Dieses zu verhindern, kehre man die Stöcke um, treibe die Bienen in die Höhe, schneide die Drohnenbrut durch, breche die angesetzten Weiserzellen bis auf eine auf, die man auf den Todesfall des alten Weisels lassen muß; und bezeugten sie dennoch Lust zum Schwärmen, so setze man einen Kranz unter, wenn man auch dadurch, daß man sie zum Bauen antreibt, an Honig einbüßen sollte. Auch schaffe man alles Gras vor dem Bienenhause weg, damit man die etwa heruntergefallenen Weisel sowohl, als Frösche, Kröten und andere Bienenfeinde leicht entdecken könne. Im August werden keine Kränze mehr untergesetzt, denn da der Feldblumen immer weniger werden, so nimmt die Weide der Bienen immer mehr ab; es wäre denn, daß in den letzten Tagen des Julius anhaltendes Regenwetter gewesen wäre, und man daraus auf einen trocknen August schließen könnte; auch Heidekorn, Heide- und Sommerrübsaamen, noch in schöner Blüthe stünden. Wäre aber der Julius und der Anfang des Augusts sehr trokken, so läßt sich gegen die Mitte dieses Monaths anhaltender Regen vermuthen, und da hilft den Bienen die reichlichste Weide nichts. Auch muß man um diese

Zeit

Zeit auf die Näscher und Raubbienen, vorzüglich aber auf die Rankmaden, ein wachsames Auge haben, wegen letzteren aber das Gemülle von den Stöcken rein wegschaffen, und sodann die Stöcke verschmieren. Hat man Stöcke zum Tödten bestimmt, so ist jetzt die beste Zeit darzu, indem von nun an die Bienenweide mit jedem Tage abnimmt. Im September kann man den Stöcken, welche einen sehr reichen Honig-Vorrath haben, etwas davon, jedoch lieber zu wenig, als zu viel, abnehmen; worauf man die Stöcke aufs beste verwahren, und die Fluglöcher verengen muß. Auch muß man alle Untersätze, besonders die, welche nur Wasen und keinen Honig haben, wegnehmen, um den Bienen das Bauen zu verbieten und sie in einen engern Raum einzuschränken. Im October reiniget man die Stöcke nochmals vom Gemülle, macht sie wohl zu, und die Fluglöcher noch enger. Auch giebt man auf Räuber um so mehr genau Acht, je angenehmer das Herbstwetter ist. Im November jage und fange man die Spechte und Meisen so viel möglich weg, setze die Bienen in ihren Winterstand, und beunruhige sie so wenig als möglich. Im December kann man gar nichts thun, als die Fluglöcher, wenn sie vom Broden der Bienen zufrieren sollten, mit einer Pfrieme zu durchstechen. Damit die Bienen Luft behalten. Das Beste, was über Bienen geschrieben worden, findet man in den ökonomischen Schriften des Herrn Pastor Leopold.

Bienenableger sind eine neu erfundene Art von künstlichen Schwärmen, da es mit den gewöhnlichen Schwärmen immer eine ungewisse Sache ist. Diese Ableger haben aber den Nutzen, daß man 1) sich seine Schwärme zeitig verschaffen kann, und ein zeitiger Schwarm ist beynahe einem alten Stocke gleich zu rechnen; 2) man ist der ängstlichen Sorge und Aufmerksamkeit auf das Schwärmen überhoben; 3) man hat das ganze Schwärmgeschäft in seiner Hand, und 4) es wird kein Stock durch überflüssiges Schwärmen entkräftet. Man hat dreyerley Arten von Ablegern, die erste bestehet in gewissen darzu eingerichteten Brutkästchen, deren acht in jedem Stocke sind, welche in der hier beygezeichneten Ordnung stehen.

7.	8.
5.	6.
3.	4.
1.	2.

Diese werden erst die Queere durchschnitten, so daß 1. 2. 3. 4. und dann wieder die übrigen beysammen bleiben. Dann schneidet man solche der Länge nach durch, so bleiben 1 und 3, 2 und 4, 5 und 7, 6 und 8 beysammen; nun versetzt man sie kreutzweiß, und bringt 1. 3. 6. und 8. in einen, die übrigen aber in den andern Stock, so hat man in beyden Stöcken gewiß Honig und dreyerley Brut, und wahrscheinlich auch eine Königin. Denn man unternimmt dieses Geschäft, wenn

wenn der Stock bald schwärmen will, und da hat er schon nächst dem alten oben sitzenden Weisel auch Junge, die ihren Platz unten haben. Die zweyte Art ist, daß man einen Theil davon in einem andern Stock treibt und ihnen dreyfache Brut aus dem alten Stocke einspießet. Die dritte und einfachste Art ist folgende: Man trägt um Mittag, wenn die meisten Bienen ausgeflogen sind, den alten Stock eine Strecke weg, und setzet an dessen Stelle einen andern, der ihm vollkommen gleichet, und worein man vorher etwas dreyfache Brut und Honig aus dem alten Stocke gethan hat. Wenn nun die Bienen wieder kommen, so ziehen sie hinein, fangen gleich an zu bauen, und einen neuen Stock anzulegen. Hierbey versteht sich von selbst, daß alle Ableger von volkreichen Stöcken, die bald schwärmen wollen, genommen werden müssen.

Bienenfeinde sind alle Dinge aus dem Thier- und Pflanzenreiche, welche den Bienen tödlich und schädlich werden. Hieher gehören: 1) die Raubbienen, diese machen keine Abart für sich aus, sondern sind gewöhnliche Bienen, die die Unart des Raubens angenommen haben. Wider diese sind folgende Mittel: Man lasse keinen Weisellosen oder schwachen Stock stehen, oder mache wenigstens die Fluglöcher so klein, daß nur eine Biene hindurch kann; denn eben diese sind es, welche von stärkern Bienen angefallen werden, welche, wenn es ihnen einmahl gelungen ist, das Räuberhandwerk forttreiben. Hat man einen raubenden Stock unter seinen Bienen, so muß man ihn versetzen, und hierzu ist auch jeder Nachbar verbunden. Die Raubbienen lernt man dadurch kennen, wenn man seine Stöcke mit einem durchlöcherten Bleche eine Nacht durch einsperrt: kommen nun früh mit Tagesanbruch Raubbienen, so bepudert man solche mit fein gesiebter Kreide und giebt sodann acht, wo sie hinfliegen. Will der Nachbar seine Raubbienen nicht abschaffen, so setzet man an die Stelle des beraubten Stockes einen leeren, in welchen man etwas Honig thut; in das Flugloch thut man eine inwendig mit einer Klappe versehene Dute, so, daß die Raubbienen hinein, aber nicht wieder zurückkommen können. So kann man die Raubbienen nach und nach alle wegfangen und zu den Beraubten schlagen, daß sie zusammen einen guten Stock ausmachen, oder wenn es gerade in der Brutzeit ist, so spießt man etwas von dreyfacher Brut hinein, so bekommt man einen neuen Schwarm. 2) Schwalben, Rothkehlchen, Rothschwänze, Fliegenschnepper, Meisen u. s. f. worunter vorzüglich die Schwalben die schlimsten sind; um diese abzuhalten, muß man kein Nest dieser Vögel in der Nähe des Bienenstandes leiden, denn sie fangen die Bienen zum Unterhalte für ihre Jungen weg; besonders bezeigen sich hierbey die Meisen listig, denn sie picken am Flugloche, und wenn nun eine Biene heraus siehet, was es giebt, so fangen sie sie weg. Daher muß man sie durch Meisenkasten

kasten und auf andere Weise wegzufangen suchen. 3) Grünspechte und Baumhacker. Diese darf man ebenfalls nicht leiden, sondern muß sie durch Schießen und Fangen mit Leimruthen zu vertilgen suchen. 4) Die Störche, diese gehen im Grase herum und fressen alle Bienen, die sie finden. 5) Die Mäuse, um derentwillen man Fallen in der Gegend der Bienenhäuser stellen muß. 6) Der Bienenfalter, eine Raupe, die sich gern in den Ritzen und Spalten der Bienenstöcke aufhält, auch ihre Eyer hinein legt; da sie viel Unrath bey sich führen, so ekeln sich die Bienen für sie, und thun ihnen nichts, dann gehen sie sogar in die Bruttafeln, verunreinigen und fressen dieselben und können auf diese Weise einen ganzen Stock vertreiben oder tödten. Man muß daher die Stöcke oft untersuchen, fleißig vom Gemülle reinigen, die Stöcke bisweilen ausräuchern, und alle unnöthigen Ritzen verstreichen; auch schwachen Stöcken nicht zu weite Fluglöcher lassen. 7) Die Katzen, denn ihr Geruch ist den Bienen zuwider. 8) Kröten, Eidechsen, Schlangen; wider diese ist gut, die Stöcke nicht auf den bloßen Erdboden, sondern auf eine Unterlage zu setzen, auch das Gras dabey nicht zu hoch wachsen zu lassen. 9) Wespen und Hornissen, deren Nester, so wie 10) die Gewebe der Spinnen man in der Nähe der Bienen nicht dulden darf, weil die Bienen sich in letztern fangen und von den Spinnen getödtet werden. 11) Wermuth, Cornelkirsche, Buchsbaum und Eberesche taugen in der Nähe der Bienen auch nichts. 12) Ameisen, diese muß man möglichst zu vertilgen suchen, wie? ist unter diesem Worte nachzulesen. 13) Die Bienenschabe, eine Raupe, welche in großer Anzahl sich im Stocke sammelt, ihn allenthalben durchkriechet, verunreinigt, den Honig verzehrt und den ganzen Stock verdirbt; diese Insecten hüllen sich im währenden Kriechen in ein so dichtes Gewebe, daß ihnen kein Bienenstich schaden kann. 14) Die Wachsmotte, welche hauptsächlich dem Wachse nachgeht. 15) Der Bienenwolf, Rankmade, frißt den Honig und die jungen Bienen. Alle diese lassen sich bey genauer Aufmerksamkeit finden und tödten. Vorzüglich aber muß man keinen um die Bienenstöcke herumschwärmenden Nachtvogel aufkommen lassen. 16) Nasse Sommer, Donner- und Wetterleuchten, Mehlthau und starke Winde. 17) Aller Gestank von Schwefel, Morast, Aas oder übelriechenden Personen. 18) Eine Art Läuse, wovon jede Biene nur eine bekommt, die ihren Sitz im Bruststücke der Biene hat. Sie vermehren sich am stärksten, wenn die Bienenstöcke im Winter keine Luft haben, und sich das alte Gemülle anhäuft. Alles dieses muß man auf das sorgfältigste zu vermeiden suchen.

Bienengarten, ist ein Garten von nicht allzugroßem Umfange, worinn das Bienenhaus steht, den eigentlich jeder Bienenvater, der eine nahmhafte Anzahl Bienen

Bienen hält, haben sollte. Er soll womöglich folgende Eigenschaften haben: Seine Lage soll rein und gesund, nicht in der Nähe eines Morastes, Sumpfes oder still stehenden Wassers seyn; hingegen ist es sehr gut, wenn er nicht weit von einem Bache oder Quell ist. Er muß zwar mit einem Zaune umgeben seyn, der aber nicht zu hoch sein darf, auch soll er mit allerhand Kern- und Steinobstbäumen, auch mit Linden und Pappeln, deren Blüten die Bienen lieben, besetzt, diese Bäume aber nicht zu hoch seyn, auch dem Bienenhause nicht zu nahe stehen, damit der Ausflug der Bienen nicht verhindert werde. In den Garten selbst säe und pflanze man allerhand den Bienen angenehme Blumen und Kräuter, als: Nelken, Veilchen, Rosen, Klee, Salbey, Majoran, Kümmel, Rosmarin, Wicken, Bohnen, Mohn, Rübe- und Rübsaamen, Raps, Kappsaamen, Melisse, Resede, u. s. f. Das Gras soll nicht zu hoch darinnen wachsen, sondern von Zeit zu Zeit abgegraset werden, weil sonst die Bienen, wenn sie mit Beute beladen nach Hause kommen, und von Sturme niedergeworfen werden, sich darinn verwickeln, und den Kröten, Fröschen u. s. f. zu Theil werden, oder sonst umkommen können. Ist ein Teich in der Nähe, so muß man große Steine und Gesträuche hineinlegen, damit die Bienen, wenn sie trinken wollen, einen Ort haben, wo sie fußen, oder sich heraus helfen können, wenn sie vom Winde ins Wasser geworfen werden. Fehlt es aber ganz an Wasser, so muß man kleine nicht tiefe Rinnen im Garten anlegen, und mit Wasser anfüllen, auch wenn sie zu tief seyn sollten, daß die Bienen darinne ersaufen könnten, mit Gestrüppe bedecken.

Bienenhaube ist eine Kappe, welche von starker Leinwand so verfertiget ist, daß man sie über den ganzen Kopf und Hals bis über die Schultern herunterziehen, und zubinden kann. Vor dem Gesichte ist sie mit einem Drathgitter versehen, welches so dicht ist, daß man zwar durchsehen, aber keine Biene durchkommen kann. Das Gitter muß aber nicht der Länge herunter, sondern queer über das Gesicht laufen. Dieser Kappe bedienen sich diejenigen, die mit Bienen zu thun haben, als einen Schutz wider die Bienenstiche.

Bienenhauß ist ein Gebäude worinn die Bienenstöcke aufbewahrt werden, und welches im Bienengarten, wo einer ist, seinen Standort hat. Jeder, der mehr als einen Stock hat, sollte damit versehen seyn. Es muß auf einem freyen, reinen, hellen und luftigen, aber ja nicht auf einem morastigen oder sumpfigen Orte stehen, und für Regen und Kälte durch gute Wände und ein tüchtiges Ziegeldach geschützt seyn. Seine Größe muß sich zwar nach der Zahl der Bienenstöcke richten, doch muß man auch auf Zuwachs denken, und es daher lieber etwas zu geräumig, als zu klein machen. Auch muß es so weit, daß man von hinten zu nach den Stöcken sehen, und so hoch seyn, daß man

zwey

zwey Schichten Bienenstöcke über einander stellen kann. Die vordere Seite muß gegen Mittag stehen, damit die Bienen im Frühjahre sogleich anfangs die Mittagssonne zu genießen haben; auch muß es mit tüchtigen Lagern versehen und so gebauet seyn, daß die Luft die Stöcke bestreichen, und keine Fäulung entstehen kann.

Bienenkoloniekörbe, Magazinkörbe, sind eine neue Art von Bienenstöcken, welche einen großen Nutzen bringen. Sie sind entweder von Stroh geflochten oder von Holz, und dann heißen sie Magazinkasten, Stöcke oder Beuten. Jeder hält im Lichten eine Weite von 10 bis 11 und eine Höhe von 5 Zoll, ein solcher heißt ein viertel Korb, ist er 10 Zoll hoch, so heißt er ein halber Korb. Zwey bis drey der letztern machen einen ordentlichen Bienenkorb aus. Da nun die Bienen unterwärts bauen, oder sich aus dem obern in den untern Theil des Korbes durch eine Oefnung in ihrem Bau hinein ziehen; so kann man durch dergleichen Stöcke, wenn man noch einen unten ansetzet, überflüssiges Schwärmen vermeiden, denn sobald die Familie hinlänglichen Platz hat, trennt sie sich nicht. Da die Bienen mehr Platz haben, und also auch mehr Honig ansetzen können, so wird man der Nothwendigkeit des Futters überhoben. Das Bienenbeschneiden kann ganz wegfallen, denn man darf nur die Bienen durch Rauch in die Höhe treiben und den untersten Kasten mit einem leeren vertauschen, so ist die Sache gemacht. Endlich wird auch die Wartung dadurch leichter. Dieses sind die Vortheile dieser Körbe, freilich ist die erste Anlage etwas kostbar, und in den ersten zwey bis drey Jahren, bis sie gehörig gefüllt sind, kein Nutzen davon zu hoffen. Doch kann man auch, bey schwächern Stöcken oben einen oder ein paar Kasten abnehmen, und dadurch die Familie mehr ins Enge ziehen, welches, wie wir schon gehört haben, zu manchen Zeiten von großem Nutzen ist.

Bienenkrankheiten, deren giebt es hauptsächlich zwey, nehmlich die Pest und den Durchfall. Die Pest, Faulbrut, entstehet von Unreinlichkeit der Stöcke, oder wenn man dem Stocke zu viel Honig aus der Krone genommen hat, denn da suchen die Bienen den Schaden wieder auszubessern und verlassen die Bruttafeln, daß diese kalt werden und verderben. Man erkennet diese Krankheit daran, wenn die Bienen anfangen die faule Brut heraus zu ziehen, und hilft ihnen damit, daß man in möglichster Geschwindigkeit die faule Brut ausschneidet. Der Durchlauf hat seinen Grund in langen Wintern, wo sie ihren Unrath bey sich behalten, auch in zu wenger Nahrung im Frühjahre, da sie der Hunger auf schädliche Blumen treibt. Man erkennt ihn daran, wenn sie sich sehr matt bezeugen, und man ihren Auswurf roth im Raasen findet. Durch hinlängli-

che

che Fütterung und Abwartung im Winter und Frühjahre, kann man dieses verhindern; ist aber die Krankheit einmal eingetreten, dann füttert man sie mit dem in der Folge zu beschreibenden Pulver mit etwas Muscatennuß und Gallapfel vermischt und in Honig eingegeben. Oder man reibt für jeden kranken Stock die Hälfte einer Muskatennuß, einer Erbse groß Biebergeil, zwey Löffel voll gut ausgefeimten Honig und einen Löffel voll klares Brunnenwasser, mischet es wohl unter einander, und füttert davon einen Tag um den andern einen Löffel voll. Noch eine Krankheit, die sogenannte Hörner- Büschel- oder Tollkrankheit, entstehet, wenn die Bienen wegen anhaltenden Regen eine Woche und länger zu Hause bleiben müssen; der aufgefallene Blumenstaub schlägt nehmlich auf dem runzlichen Theil der Stirn-Wurzel und so entsteht ein Gewächs, daß ihnen viel Schmerzen verursacht, über dessen Heilart die Bienenväter noch nicht einig sind.

Bienenpulver ist eine Arzney wider alle Krankheiten der Bienen. Man hat deren zweyerley, das große und das kleine; das große wird auf folgende Art bereitet: Bärwurzel in kleine Scheiben geschnitten, diese langsam an der Luft getrocknet, in Mörser zu Pulver gestoßen, durch ein feines Siebchen gesiebt, und in einem wohl zugedeckten Geschirr zum Gebrauch aufgehoben. Dieses mit dem dritten Theile pulverisirten Fenchel versetzt; hierzu zu Pulver gemachte Schaalen oder Kerne von Granaten eben so viel als vom Fenchel gethan, vor 6 Pf. Kampfer und ein paar zerstoßene Mandelkerne. Dieses alles wohl unter einander gemischt, und 5 bis 6 Messerspitzen davon in ein halb Näpfchen voll Honig gethan, und einem Löffel voll guten Brandwein darunter gerieben; hierauf noch ein Stückchen pulverisirtes Biebergeil, welches einer starken Erbse groß ist, darzugethan. Dieses hilft nicht nur wider alle Krankheiten der Bienen, sondern giebt ihnen auch viel Kräfte. Bey dem Gebrauche dieses Pulvers aber ist folgendes zu beobachten: 1) Man giebt es ihnen im Frühjahre, wenn sie anfangen auszufliegen, da sie es auch, in Ermangelung anderer Nahrung, am ersten geniessen. 2) Man muß, wenn man es ihnen gegeben, die Stöcke zumachen, weil sie sonst stark fliegen, aber betäubt nieder fallen, und, wenn es kalt ist, erfrieren. 3) Man giebt es ihnen des Abends, da man vor dem Einfall anderer Bienen am sichersten ist. 4) Man muß es allen Stöcken, und zwar den schwächern in größern Maaße geben, als den stärkern; sonst werden die jungen Bienen, die nicht davon bekommen, ganz matt und kraftlos. Zu dem kleinen Pulver nimmt man bloß pulverisirte Bärwurzel mit Weglassung der übrigen Stücke, mengt davon sechs Messerspitzen unter Honig, thut etwas Brandwein darzu, und giebt es den Bienen vorzüglich nach dem Beschneiden; es stärkt ebenfalls, doch ist bey wirklichen Krankheiten das erstere besser.

Bie-

Bienenrauch macht man entweder, um die Bienen in den Stock, oder aus einer Gegend des Stockes, wo man beschäftiget ist, in eine andere zu treiben. Man nimmt darzu faules Holz von Weiden, Pappeln und Linden, klein gestoßenes altes Faßpech, alte faule Rinden von Nadelholz, auch dürre Kräuter, als: Beyfuß, Dille, Dosten u. s. w. Bey kranken Bienen nimmt man Weyhrauch, weißen Agtstein, Gummi Galbanum, getrocknete Rosenblätter, Tausendgüldenkraut, und gestoßene Galläpfel. Darzu bedienet man sich eines irdenen oder kupfernen Rauchfasses mit einem engen, oben durchlöcherten Halse, damit es keine Flamme giebt, auch die Bienen nicht in ein offenes Gefäß fallen. Man hält das Rauchfaß außen vor den Stock und wedelt den Rauch mit einem Flederwische hinein.

Bienensalbe wird auf folgende Weise bereitet: Man rührt guten Honig in etwas Waitzen-Bierwürze, doch so, daß er nicht zu dünne werde; dieses macht man mit etwas klar gemachten Kampher, Myrrhen, Sadebaum und Melisse zu einer starken Salbe, und bestreicht damit die Fluglöcher der Bienenstöcke, damit die Bienen desto lieber hineinziehen.

Bienenschwarm ist eine neu errichtete Bienenfamilie, die sich von ihrem Mutterstocke getrennt hat, um künftig für sich zu leben. Ein vollkommener Schwarm soll ohngefähr aus 24000 Bienen bestehen, da man nun etwa 150 Bienen auf ein Loth rechnet, so muß er fünf Pfund wiegen. Man wiege daher den leeren Stock, und wiederhole dieses, wenn der Schwarm gefaßt ist, so wird man bald sehen, ob man einen vollkommenen Stock habe, oder nicht? Ein Stock, der Vormittags schwärmt, wird ein Vorschwarm, schwärmt er Nachmittags, ein Nachschwarm genennt. Wenn aus einem jungen diesjährigen Schwarme wieder ein Schwarm in demselben Jahre ausgehet, so heißt er ein Jungfernschwarm. Von der rechten Behandlung der Schwärme haben wir schon oben geredet.

Bienenstock heißt 1) eine Bienenfamilie, die sich nun in ihrer Wohnung eingerichtet hat und ihre Geschäfte betreibt. Man hat starke und schwache Stöcke. Erstere sind die, welche vollzählig sind und munter arbeiten, und diese bedürfen im Sommer keiner Wartung. Schwache hingegen, die nicht die gehörige Anzahl von Bienen beysammen haben, müssen auf die schon oben angezeigte Art gepflegt werden. 2) Eine jede Bienenwohnung; diese sind entweder von Holz oder von Stroh. Erstere nennt man auch Beuten, sie werden von tannenen Bretern verfertigt. Wenn sie aufrecht stehen, so nennt man sie Ständer, liegende hingegen heißen Lagerstöcke. Die strohernen werden Bienenkörbe genennt, oder sind ebenfalls entweder stehend, dann heißen sie Stülper, oder liegend, dann nennt man sie Walzer. Eine neue verbesserte Art sind die Magazinstöcke, wovon oben

unter dem Namen Bienencoloniekorb Erwähnung geschehen ist.

Bienenzeideln Bienenschneiden ist die eigentliche Bienenerndte, nehmlich das Geschäft, da man den Bienen, ohne die bey den Magazinstöcken gelehrArt, und ohne sie zu tödten, den Honig und das Wachs nimmt. Es geschieht zweymal im Jahre, im September und zu Ende des Märzes oder zu Anfange des Aprils, bey schönen warmen stillen Wetter. Vor dem Zeideln im Herbste werden die Stöcke gewogen und denjenigen, die 30 Pfund und etwas darüber haben, nichts genommen. Haben sie unter 30 Pfund, so wird ihnen so viel Honig, als an dem Gewicht von 30 Pfund ermangelt, gegeben. Haben sie schon gegen 40 bis 50 Pfund, so werden sie beschnitten und damit also verfahren, daß man oben den Deckel öfnet, und die Bienen herunter räuchert, alsdenn aber in der einem Hälfte so tief herunter schneidet, als man nöthig glaubt, daß der Stock wenigstens seine reichliche 30 Pfund Gewicht behalte, Diese leere Stelle bauen die Bienen bald wieder zu, denn sie können keinen leeren Raum leiden. Nun bezeichnet der Zeidler die Gränzen des ausgeschnittenen Honigs aufs genaueste. Im Frühjahre wird der Stock umgedrehet, und von unten alles verdorbene Raaß heraus geschnitten. Bey Magazinstöcken ist die ganze Sache für den Bienenvater bequemer, und für die Bienen minder schädlich, denn da nimmt man im Herbste oben, und im Frühjahre unten einen Kasten mit Raaß weg, und setzt einen leeren an dessen Stelle, so hat man seinen Zweck mit der größten Bequemlichkeit, und ohne den Tod einer einzigen Biene erreicht.

Bienenzeug, ist alles Geräthe, das ein Bienenwärter braucht, um die zu seinen Bienen nöthigen Geschäfte zu betreiben, als: eine Bienenhaube, ein paar starke wollene Handschuhe, durch welche die Bienen nicht stechen können, und doch den Stachel nicht einbüßen, den sie aber bey ledernen Handschuhen verlieren und darinn stecken lassen; eben solche Strümpfe, verschiedene lange und krumme Zeidelmesser, eine Honig- oder Wachsgabel, einen Meisel, um Stöcke loszumeißeln, eine aufgeküttete Zange, um Nagel, Klammern und Haaken auszuziehen, Stöcke, Magazinkränze, Flugbleche, Flederwische, oder hölzerne Löffel zum einscharren der Schwärme, ein Blasebalg, ein Rauchfaß, Bienenpulver, Salbe, allerhand Leitern, u. s. w.

Bienenzucht, begreift alle Geschäfte in sich, die zur Erziehung und Abwartung der Bienen gehören. Sie sollte eigentlich allenthalben, so wie im Preußischen, Sache der Polizey seyn, denn da muß jeder Anspänner 4, jeder Halbbauer 2, und jeder Koßäte einen Bienenstock halten, bey Strafe von einem Groschen für jeden ermangelnden Bienenstock, den der Eigenthümer bey jeder Visitation erlegen muß. Auch sind daselbst verschiedene gute Gesetze

zu Aufrechthaltung einer guten Bienenordnung gegeben, wie aus dem alten Preuß. Landrechte Th. I. Tit. IX. §. 118. u. f. und eben daselbst im II. Theil Tit. XX. §. 1143. zu ersehen ist. In Sachsen und vielen andern Ländern bekümmert sich keine Obrigkeit um die Bienenzucht, sondern überläßt alles die Bienen betreffende der Willkühr ihrer Herren.

Bier, ist ein aus Getraide und Gewürz gekochtes durch Gährung geistig gemachtes, nahrhaftes Getränk. Die Hauptbestandtheile desselben sind die aus dem Getraide durch das Kochen ausgezogenen Schleimtheile, und bey den meisten Bieren noch die auf gleiche Weise ausgezogenen kräftigen Theile des Hopfens, endlich aber die Hefen, welche alle unreine und erdige Theile aus dem Biere bringen, und das Bier klar und dauerhaft machen. Man hat braunes und weißes Bier, zu jenem wird das Malz gedörrt, zu diesem an der Luft getrocknet; so wie man zum Braunbiere lauter Gerste, zum weißen hingegen die Hälfte, zwey Drittel oder auch lauter Waizen nimmt. Das Weißbier ist stärker, hitziger und nahrhafter, als das braune, verursachet aber bey häufigem Genuß Engbrüstigkeit, Blähungen und Verstopfung, macht auch mehr Schleim, als jenes. Die vornehmsten Sorten sind 1) der Breyhahn, Broihan, von seinem Erfinder Conrad Broihan, der es im Jahre 1526 zuerst zu Hannover brauete, also genannt. 2) Die Gose, welche zuerst zu Goßlar aus dem Wasser des Flusses Gose, gebrauet wurde, und daher ihren Namen bekam. 3) Der Duckstein, der sich durch einen weinsäuerlichen Geschmack von den übrigen auszeichnet. Das Braunbier ist verdaulicher, es geht ihm aber an sich die wärmende Kraft ab, die man ihm jedoch durch Hopfen und andere Gewürze beybringt. Das Bier erhält durch die Gährung eine längere aber mindere Dauer, die aber auch sehr anhaltend werden kann, wie bey Lagerbieren der Fall ist, worunter sich besonders die Mumme und das Merseburger Bier auszeichnen. Diese müssen aber im Winter und längstens im März gebrauet werden, daher sie auch den Namen Märzbier führen. Uebrigens ist das Braunbier wegen seines gewürzhaften Zusatzes berauschender, als das weiße.

Bierbrauen, **Brauen**, ist das Geschäft, vermöge dessen aus obigen Bestandtheilen das Bier bereitet wird. Es theilet sich in mehrere Geschäfte, das erste ist das Mälzen, da man die Gerste oder den Weitzen in Wasser einweichet, und wenn es gehörig geweicht ist, auf einem besonders darzu bestimmten Tenne so lange unter öfterer Umarbeitung liegen läßt, bis es Wurzelkeime, aber ja nicht so lange, daß es Graskeime treibt. Hierauf wird das zum Braunbiere bestimmte Malz eine kurze Zeit, das zum Weißbiere hingegen so lange, bis es völlig trocken, an der Luft gewelkt, ersteres aber nachher auf einer besonders darzu vorgerichteten Malzdarre gedörrt

gedörrt, bis es eine bräunliche Farbe annimmt. Ehe es gebrauchet wird, wird es erst 24 Stunden lang etwas angefeuchtet, und hierauf grob geschroten. Das zweyte Geschäft ist das Brauen selbst. Dieses begreift dreyerley Vorrichtungen in sich, nämlich das Zubereiten der Würze, das Kochen des Bieres, und die Gährung. 1) Die Zubereitung der Würze geschiehet auf folgende Art: Man siedet eine oder auch, nach Beschaffenheit der Umstände, zwey Pfannen mit Wasser, läßt diese auf dem Möschbottige etwas abkühlen, daß das Wasser nur noch warm, aber nicht mehr heiß ist, weil sonst das Malz mit einer Rinde überzogen wird, und nicht alle seine Kräfte hergiebt; alsdenn schüttet man das Malz hinein und rührt es fleißig um, worzu man sich der Möschkeulen bedient; dieses nennt man einmöschen. Hierauf gießt man noch eine Pfanne recht siedendes Wasser darauf und rührt es nochmals recht fleißig um, damit das Malz sich nicht anlege; dieses nennen die Brauer aufbrennen, und es dienet darzu, die Kräfte vollends aus dem aufgelößten Malze herauszuziehen. Wer nun recht gut Bier haben will, der schlägt nun die Mösche wieder auf die Pfanne, und kocht sie nochmals unter beständigen Umrühren, wodurch das Bier sehr viel an Consistenz und Stärke gewinnt. Viele thun dieses nicht, aber der Geschmack und die Klebrigkeit der Würze wird zeigen, welches von beyden besser ist. Damit nun während der Zeit, als die letzte Pfanne auf die Mösche geschöpft ist, bis diese wieder in die Pfanne kommt, die Pfanne bey dem beständig unterhaltenen Feuer keinen Schaden leiden möge, bringt man ohngefähr eine Hand hoch Wasser hinein. Wenn nun die Mösche auf diese Art fertig ist, bringt man sie auf den Stellbottig, worinn das Gestelle schon fertig. Dieses besteht aus Stroh, welches ordentlich auf den Boden des Bottiges herumgelegt, auch der darinnen befindliche Zapfen damit bewunden wird, und aus durchlöcherten Bretern, welche genau zusammen passend, und auf einigen ebenfalls darzu vorgerichteten Hölzern ruhend, einen zweyten Boden bilden, welcher der Stellboden heißt; hier läuft die Flüssigkeit, welche nun den Namen Würze bekömmt, durch die Löcher bis in das Stroh, und der Rückstand, nunmehro Trädern genannt, bleibt auf dem Boden liegen. Wenn sich nun die Würze in dem Stroh vollends abgeklärt und von den mit durch die Löcher gegangenen feinen Theilen der Trädern geschieden hat, so ist sie fertig und wird abgelassen, und auf den Bierbottig gebracht. 2) Das Kochen des Bieres wird auf folgende Art verrichtet. Man nimmt von der Würze eine Pfanne voll, bringt sie auf die Pfanne, und thut den Hopfen hinein, vom Landhopfen auf jeden Dresdner Scheffel Malz ein Viertel, vom Böhmischen aber nur auf 3 Scheffel 2 Viertel gerechnet. Diesen läßt man kochen; so bald er ins Kochen kommt, muß er noch zwey volle Stunden kochen, wobey man aber beständig umrühren

muß, damit er nicht übergehe, denn das thut er gern; daher man auch die Pfanne nicht ganz, sondern nur ohngefähr zwey Drittel davon mit Würze anfüllen muß. Wenn nun dieses geschehen, und er zwey Stunden gekocht hat, hängt man einen weidenen Korb über den Bierbottig und in diesen schöpfet man die gekochte Würze, so wie auch den Hopfen. Erstere läuft hinein in den Bottig, letzterer aber bleibt im Korbe zurück und wird hernach mit demselben wieder in die Pfanne gehangen. 3) Die Gährung wird folgendermaaßen vollbracht. Wenn das Bier so weit abgekühlet ist, daß es nur noch milchlau, jedoch im kalten Winter etwas wärmer ist, so giebt man dem Biere die Hefen. Hierzu sind Oberhefen oder Spundhefen die besten, man rechnet auf 1 Dresdner Scheffel Malz, eine Kanne gute Oberhefen. Nun läßt man alles ruhig und wohl zugedeckt stehen, bis die Gährung völlig eingetreten und die ganze Oberfläche des Bieres mit einem weißen Schaume überzogen ist; alsdann wird das Bier auf die Fässer gefüllt, und vier und zwanzig Stunden lang mit jungem, aber ja gut gegohrnem Biere aufgefüllt, so oft es aufhört oben auszustoßen; die zweyten vier und zwanzig Stunden geschiehet die Füllung mit kaltem Wasser, um die Gährung zu unterbrechen, welche bey allzulanger Dauer leicht in die Essiggährung übergehen und saures Bier verursachen könnte. Von dieser Essiggährung aber ist nur ein Schritt bis zur faulen Gährung und dem ganzen Verderben des Bieres. Nach zweymal 24 Stunden ist also die Gährung vollbracht, und die Spundlöcher der Fässer werden fest zugeschlagen. Die Oberhefen, welche oben aus den Fässern in untergesetzte Wännchen gelaufen, werden zum fernern Gebrauche gut aufgehoben, alle Tage mit Wasser abgeklärt, und das Alte darauf gestandene abgegossen; die Unterhefen hingegen, welche theils auf dem Bottige, theils in den Fässern zurückbleiben, zu anderm Gebrauche verwendet, worzu besonders das Brandweinbrennen zu rechnen ist. Wenn das Bier fertig ist, so wird ein Nachbier, Dünnbier oder Kofend gebraut; wünscht man dieses Nachbier stärker als gewöhnlich zu haben, so verfahre man auf folgende Art: so wie die Würze von den Trädern abgelaufen ist, giebt man denselben wieder frisches Wasser; dieses lasse man in dem Kessel oder in der Pfanne mit dem Hopfen noch ein wenig kochen, schöpfe es dann wieder in den Korb, und lasse es durch denselben, wie das gute Bier, in einen andern Bottig laufen, und hierinn abkühlen, dann gebe man ihm die Hefen, und fülle es, wenn es gut gegohren hat, auf die Fässer.

Das Weißbier oder der Breyhahn wird auf folgende Art bereitet. Man nimmt darzu halb Weitzen- und halb Gersten- oder auch Zweydrittel Weitzen- und Eindrittel Gerstenmalz; wenn dieses eingemöschet ist, wird es auf das Gestelle gebracht, wo es eine oder $1\frac{1}{2}$ Stunde stehen bleibt, sodann abgelassen und unter beständigen Abschäumen nochmals gekocht, dann aber

aber wieder auf das Gestelle gethan. Hierauf wird der Hopfen, auf den Dresner Scheffel eine Metze, zuerst im Wasser, dann auch mit Würze gekocht, und überhaupt wie beym Braunbier verfahren.

Nach Sächß. Rechten sind alle Rittergüter berechtigt, ihren Tischtrunk steuerfrey zu brauen, oder sich denselben von andern steuerfrey zu holen, viele haben auch die Ausschrote-Gerechtigkeit, auch unter den letztern die meisten den Bierzwang, daß nämlich ihre Unterthanen und Schenken verbunden sind, alle Bierbedürfnisse bey ihnen zu holen. Auf dem Lande sind nur wenige Gegenden in Thüringen, wo die Unterthanen selbst zu brauen berechtigt sind, und noch weniger, welche ihr Bier verfahren dürfen. Die Städte hingegen sind gröstentheils brauberechtigt; nur mit Unterschiede, daß in manchen jeder Bürger brauet, der nur kann und will, in andern hingegen die Gerechtigkeit nur auf manchen Häusern, oder auf einer gewissen Anzahl jährlich abzubrauender Gebräude ruhet. Noch in andern Städten darf nur eine gewisse Anzahl Bürger auf einmal nach der Reihe Bier brauen und verschenken. Auch haben manche Städte den Bierzwang über die benachbarten Dörfer und Schenken, welche ihr Bier entweder das ganze Jahr über, oder bey manchen auch nur $\frac{3}{4}$ Jahr, von Michaelis bis Johannis, zu holen gezwungen, das vierte Vierteljahr aber, von Johannis bis Michaelis, berechtiget sind, ihr Bier zu holen, wo sie wollen.

Bierbrauer, Brauer, Braumeister, ist derjenige, der das ier brauet. Die Brauer machen eine eigene Zunft aus, und von Rechts wegen soll alles Brauen durch einen zunftmäßigen Brauer verrichtet werden. Gewöhnlich hat auch der Brauer das Mälzen mit zu besorgen, in manchen großen Städten aber, wo starke Brauerey getrieben wird, so daß dem Brauer nicht hinlängliche Zeit zum Mälzen übrig bleibt, wird ein besonderer Mälzer gehalten. Der Lohn des Brauers wird gewöhnlich nach seiner Arbeit bezahlt, und zwar von jedem Dresdner Scheffel, den er brauet, drey Groschen, und von jedem, den er mälzet, eben so viel. Nächstdem bekommt er auf den Rittergütetn, wo einer gehalten wird, freye Wohnung, Holz, Licht und Tisch, oder statt letztern ein gewisses Deputat an Getraide, Fleisch u. s. f. Ist zugleich auch eine Brennerey zu besorgen, so erhält er für jeden abgebrennten Dresdner Scheffel Getraide gewöhnlich zwölf Groschen. Von Rechts wegen muß jeder Brauer verpflichtet werden, und da werden ihm dann folgende Dinge in seine Instruktion gesetzt: Er soll getreu, fleißig und unverdrossen seyn, das Malz zu rechter Zeit machen und arbeiten, fleißig bey der Darre bleiben und bey jedem Gebräude selbst zugegen seyn, außerdem er für jeden, durch seine Abwesenheit oder Unvorsichtigkeit, verursachten Schaden verantwortlich seyn muß. Er soll dem Biere zur rechten Zeit die Hefen geben, solches zu gehöriger Zeit auf die Gefäße füllen, und darauf

darauf sehen, daß selbige vorher gereinigt und von dem Böttcher zugerichtet werden. Er soll jederzeit, wenn er fassen will, dem Verwalter, oder der an dessen Stelle ist, sowohl als dem Tranksteuer-Aufseher Anzeige thun, und solches nicht anders, als in deren Gegenwart verrichten, das Bier in den Keller schaffen, diesen sowohl als die Braugefäße stets reinlich und in gehöriger Ordnung halten, das Bier im Keller ordentlich abwarten, die Träbern und das Branteweinspülicht an Niemanden, als für das herrschaftliche Vieh, verabfolgen lassen, die Hefen fleißig sammeln und zur Brennerey verwenden. Mit dem ihm anvertrauten Hopfen und allen Dingen, die er unter sich hat, getreulich umgehen, und über alles richtige Rechnung führen. Wenn ihm der Verkauf nicht gänzlich überlassen ist, soll er nicht ohne einen Zettel von der Herrschaft oder dem Verwalter verkaufen und mit diesen Zetteln belegen. Ist er zugleich mit zur Tranksteuer verpflichtet, so soll er kein Bier ohne Ausstellung eines Ladezettels verschroten, dem Tranksteueraufseher täglich das verkaufte Bier anzeigen und sich von ihm die Ausschrotzettel darüber ausstellen lassen, endlich aber das Manual darüber richtig und mit Bemerkung des verschrotenen Bieres nach seinem Gemäße, des Datums, des Namens und Wohnorts des Käufers, der Tranksteuer-Nummer, und des dafür zu entrichtenden Tranksteuerquantums führen, damit er stündlich bey sich ereignender Revision dasselbe vorzeigen kann, und solches mit dem des Tranksteuer-Aufsehers übereinstimme; widrigenfalls er für alle Defecte und andern daraus zu erwachsenden Nachtheil zu haften verbunden ist. Ueberhaupt aber muß ein Brauer nicht nur seine Kunst vollkommen verstehen, sondern auch an dem Orte, wo er brauet, die Beschaffenheit des Getraides, Hopfens, Feuerwerks, Wassers, des Klima's, des Brau- und Darrofens und aller darzu nöthigen Gefäße genau kennen lernen, um seine Maaßregeln, als ein geschickter Braumeister, darnach nehmen zu können.

Biergefäße, sind alle zum Verschenken des Bieres nöthige Gefäße, als alle Arten von großen und kleinen Fässern, Kannen, Krügen, Gläsern, Trichtern rc.

Bierkeller, ist ein zur Aufbewahrung des Bieres ausschließlich bestimmter Keller. Er muß wo möglich gegen Mitternacht, oder doch wenigstens nicht gegen Mittag liegen, und mit den nöthigen hölzernen Lagern versehen seyn, um die Fässer darauf legen und die Untersetzwannen untersetzen zu können. Auch dürfen keine Milch, Sauerkraut, Gurken, Fleisch und andere in Gährung übergehen könnende Dinge darinnen aufbewahret werden, weil es dem Biere Säure beybringt.

Biermaaß, ist die Richtschnur, nach welcher man die Einnahme und Ausgabe des Bieres bestimmt. Wie jedes andere Gemäße ist solches in allen Ländern sehr verschieden. Das Sächsische Gemäße

Gemäße besteht aus Fässen, Vierteln, ganzen und halben Tonnen, Sechzehntheilen, Theilkannen, Kannen und Rößeln.

Ein **Faß** hält 2 Viertel, 4 Tonnen, 8 halbe Tonnen, 16 Sechzehntheile oder 420 Kannen;

ein **Viertel**, deren 2 auf ein Faß gehen, hält 2 Tonnen, 4 halbe Tonnen, 8 Sechzehntheile oder 210 Kannen;

eine **Tonne**, deren 2 auf ein Viertel, und 4 auf ein Faß gehen, hält 2 halbe Tonnen, 4 Sechzehntheile oder 105 Kannen;

eine **halbe Tonne**, deren 2 auf eine Tonne, 4 auf ein Viertel und 8 auf ein Faß gehen, hält 2 Sechzehntheile, oder $52\frac{1}{2}$ Kanne;

ein **Sechzehntheil**, **Achtel**, **Legel**, **Hose**, wovon 2 auf eine halbe, 4 auf eine ganze Tonne, 8 auf ein Viertel und 16 auf ein Faß gehen, hält $26\frac{1}{4}$ Kanne;

eine **Kanne** 2 Rößel.

Nach Leipziger Maaße hat das Faß 300, das Viertel 150, die Tonne 75, die halbe Tonne $37\frac{1}{2}$ und das Sechzehntheil $18\frac{3}{4}$ Kannen. In den brauberechtigten Dörfern Thüringens hat das Faß 432, das Viertel 216, die Tonne 108, die halbe Tonne 54, das Legel 27 Kannen, und hier ist auch die **Theilkanne** eingeführt, wovon die ganze 18, und die halbe 9 Kannen hält. Denn hier treten mehrere Bauern zusammen und machen ein ganzes oder halbes Gebräude zu ihrem Tischtrunke, dieses mißt nun der Tranksteueraufseher jedem seinen Antheil nach Verhältniß seines darzu geschütteten Getraides über oben gedachte Theilkanne zu.

Bierschank, ist diejenige Freyheit, die der, welcher darzu berechtigt ist, genießt, Bier in einzelnen Maaßen zu verkaufen und Gäste, die solches in seinem Hause trinken, zu setzen. Wer dieses Recht hat, zeigt es durch ein an dem Orte dafür bekanntes Zeichen an, das er an seinem Hause aufhängt, und das **Bierzeichen** genannt wird. Auf dem Lande hat an manchen Orten die Gemeinde das Recht, Bier zu schenken; und hierbey giebt es wieder verschiedene Gewohnheiten. Denn theils kann jeder Nachbar sein selbst gebrauetes Bier, das er übrig hat, verschenken, theils geht der Bierschank nach der Reihe, und dann heißt er der **Reiheschank**, und theils verpachtet die Gemeinde ihre Bierschanksgerechtigkeit an einen aus ihren Mitteln, und ein solches Haus wird sodann zum Unterschiede der ordentlichen Dorfschenken, die **Gemeindeschenke** genannt. An den meisten Orten ist aber eine ordentliche **Dorfschenke**, und da muß der Wirth sein Bier entweder bey dem Rittergutsbesitzer oder in einer benachbarten Stadt, welche die Bierzwanggerechtigkeit hat, holen, oder kann es, gegen Erlegung eines gewissen Spundgeldes an die Herrschaft, oder auch wohl ohne dasselbe kaufen, wo er will. In Städten ist gewöhnlich ein Ort, der überhaupt berechtigt ist, alles Stadt-

 bier

bier sowohl, als auch fremde Biere zu verschenken, dieser heißt der Rathskeller, und erlangt solches Recht durch einen gewissen, an den Stadtrath, dem auch das Schenckhauß gehört, zu entrichtenden Pacht. Nächstdem hat aber auch jeder brauberechtigte Bürger, so oft ihm die Reihe zum brauen trifft, das Recht, sein gebrautes Bier zu verscheuken.

Birke, Maye, gehört unter die nützlichsten Holzarten, und zwar zu dem harten Laubholze. Sie kommt fast in jedem Boden und Klima fort, doch liebt sie keinen zu nassen Boden. Man kann sie als Baum erziehen, da sie einen sehr hohen, glatten und schlanken Schaft treibet; auch giebt sie das vorzüglichste Buschholz. Sie wächst fast in allen europäischen Ländern und erreicht ein Alter von hundert Jahren, und wird durch Saamen und Wurzelausläufer erzogen. Der Saame wird im August reif, er wächst in Zäpfchen, wie der Saame der Haaselnüsse, diese thun sich um die gedachte Zeit auf und dann müssen sie abgenommen, nehmlich abgestreift, und mit den Händen ausgerieben werden. Dann besäet man den darzu bestimmten Platz entweder im Herbste mit Korne, oder im Frühjahre mit Hafer, egget es ein, säet hierauf den Saamen, damit er wegen seiner kleinen Gestalt, nicht zu dick gesäet werde, wieder mit Sand oder feiner Erde vermischt, und egget hierauf das Feld gut. Das Getraide muß, wenn es reif ist, wenigstens ½ Elle hoch abgeschnitten werden, damit die aufgegangenen Stämchen nicht durch die Sense beschädigt werden, auch unter den hohen Stoppeln einen Schutz wider die Sonnenhitze und Feuchtigkeit und gewissermaaßen Düngung haben. Nächstdem kann man den Saamen auf bloß wund gemachten Boden, wie nicht weniger im Winter auf den Schnee säen, und zwar bey stillem Wetter, nachdem man entweder feuchte Erde, Sägespäne oder Sand darunter gemischt hat. Auch lassen sich die jungen Birken mit Nutzen verpflanzen. Wenn die Stöcke des Birkenbusches sowohl als großer Birken schräg abgehauen, und platt abgeputzt werden, so treiben sie Loden in großer Menge. Junge gepflanzte Birken, die man künftig als Buschholz behandeln will, muß man, wenn sie ein Jahr gestanden, tief, schräg und glatt abschneiden, so verbreiten sie sich gewaltig, und geben einen dicken Busch. Nächst dem Nutzen als Brennholz ist auch das Birkenholz ein gutes Nutzholz für Wagner, vorzüglich aber zu Wagenleitern, Schlittenkufen, Artstücken, Ackergeräthen, Karren, Deuchseln, Jochen, Sätteln u. s. w. Die Zweige braucht man, um Besen davon zu binden, welches aber, wenn sie nicht mit größter Vorsicht abgeschnitten werden, dem Birkenholze großen Schaden verursachen kann. Eine sehr üble Gewohnheit aber ist das Abhauen und Stecken der jungen Birken oder sogenannten Mayen zu Pfingsten, wodurch man den Kirchen

chen eine Zierde, oder Vornehmen eine Ehre, ingleichen Geliebten eine Liebe zu erweisen glaubt. Dadurch erwächst dem Birkenbusche ein unsäglicher Schaden, und wie manche junge Birke, die in der Folge einen schönen wüchsigen Baum gegeben hätte, gehet durch dieses Unwesen verlohren. Auch der Saft ist ein gesundes Mittel vorzüglich wider Stein, Kolik und Nierenschmerzen. Das Loch wird 1 bis 2 Zoll tief schräg von oben nach unten gebohrt, doch muß er vorsichtig abgezapft, und eben so vorsichtig gebraucht werden, wenn er nicht im letzten Falle Ausschlag und im ersten das Verderben des Baumes nach sich ziehen soll; er muß nehmlich mit einem ganz dünnen Bohrer gewonnen werden, weil sonst zum Verderben des Baumes ein zu großes Loch entsteht. Die Rinde wird für die Kohlenbrenner als Zünder gebraucht, und führt dann den technischen Namen Tabbert. In Pohlen und Preußen wird die untere braune Rinde zum Gerberlohe gebraucht, und in Rußland fertigt man daraus ein Oel zur Zubereitung des Juchtens. Abarten sind 1) die Nordamerikanische zähe Birke, deren Blätter ausgezackt, rauher sind, und spitziger zusammen laufen, als bey der hiesigen; Sie wächst schnell und hoch. 2) Die Nordamerikanische schwarze Birke ist jener gleich, sieht aber, die weiße Rinde ausgenommen, an Blättern und sonst, der Haynbuche ganz ähnlich. 3) Die Zwergbirke, wächset auf den Alpen, ingleichen in Rußland und Schweden, auch auf dem Harz, sie bleibt klein, und 4) Die Nordamerikanische niedrige Birke, welche sowohl als ihre Blätter etwas größer wird, als die vorige. Sie werden bloß der Seltenheit wegen in englische Anlagen verpflanzt, haben aber keinen Nutzen.

Birnbaum, dieser wächst wild in ganz Europa. Im wilden Zustande ist sein Holz fest und schön, und wegen seinem engen Jahrwuchse zur Tischlerarbeit sehr angenehm. Seine Dauer geht bis auf drey Jahrhunderte. Seine Rinde ist rauh und voll Spalten, er schlägt eine Pfahlwurzel und viele andere tiefe Wurzeln; er hat länglichrunde spitz zu laufende Blätter, macht einen schönen Schaft und eine regelmäßige Krone von nicht weitem Umfange; wild hat er Dornen, die er aber in der Veredlung verliert. Im veredelten Zustande hat man hochstämmige, Zwerg- und Spalierbäume; erstere werden am besten auf Wildlingen und aus Kernen gezogen, veredelt, letztere beyden Sorten aber auf Quittenbirnbäumen, doch kann man ihn auch auf Weißdornen, Els- und Ebereschenbäumen veredeln; welchen aber die auf diesen veredelten nicht gleich sind. Er verlangt, wenn er veredelt wird, einen durchaus mäßigen Himmelsstrich; in heißen Ländern, schon in Italien, kömmt er nicht gut fort. Seine Frucht, die Birne, gehört zum Kernobste, und ist schon wild zum backen recht gut zu gebrauchen, veredelt hingegen ist sie grün und gekocht, auch gebacken, ingleichen als Muß eine so wohlschmeckende

als

als gesunde Speise, auch läßt sich ein guter Most daraus bereiten. In Rücksicht der Zeitigung theilt man sie ein in Sommer- und diese wieder in frühe und späte Sommerbirnen, welche im Sommer reif werden, in Herbstbirnen, die den Herbst durch brauchbar sind, und in Winterbirnen, die zwar auch um Michaelis reif, aber erst gegen den Winter eßbar werden, und den ganzen Winter durch dauern. Im ganzen genommen hat man über 100 Sorten. Spielarten sind 1) Der Birnbaum mit gefüllten Blumen, der aber keine eßbaren Früchte trägt. 2) Der jährlich zweymal blühende Birnbaum, dessen Früchte nicht viel taugen. 3) Der Lazerolen- Hahnbutten- oder Mispelbirnbaum, dessen Stamm und Holz dem Apfelbaume ähnlich sind; die Rinde ist braun und glatt, die Blätter groß, scharf gezahnt, oben dunkelgrün, unten wollicht, und dem Apfellaube sehr ähnlich; die Blüthen stehen büschelweise und bestehen aus 5 weißen Blättern. Die Frucht wird im September reif, ist an Größe und Gestalt der Muscatenbirne ähnlich, von süßlichem Geschmack und mehlichtem Fleische. Man veredelt sie auf Birnen- und Weißdornstämmen; sie wachsen auch hochstämmig, tragen aber in diesem Zustande nicht, sondern um Früchte zu tragen, müssen sie als Zwergbäume gezogen werden. 4) Der Quantelbeerenbaum, Flühbirnlein, wird in Oesterreich, Schweitz und Italien gefunden, kommt aber auch bey uns durch Saamen fort. Er erreicht nicht mehr als 1½ bis 2 Ellen Höhe, hat ovale, fast runde, am Rande fein gezackte oben glatt und grüne, oft röthliche Blätter und röthliche Stiele. Er zeigt zu Ende des May weiße Blüthen und im August oder September schwarzbraune Früchte mit wolligem Nabel von süßem Geschmacke. In jeder Frucht sind 5 bis 10 Körner, welche weich wie bey den Birnen sind, daher er auch zum Birnen-Geschlechte gerechnet wird, ohnerachtet er sonst mehr Aehnlichkeit mit der Mispel hat. Seine Rinde ist braun in Purpurfarbe spielend.

Bleichen, heißt Leinwand oder Garn an die Sonne legen, und mit Wasser, auch nach Befinden mit Lauge, so lange begießen, bis es weiß wird. Die beste Zeit dazu ist vom April an bis in den September. Man schlägt Pflöcke in die Erde, wo möglich auf Rasen, eine halbe, auf andern Boden, eine ganze Elle hoch, auf diese hängt man die Leinwand an Henkel vom Bindfaden, die an jeder Ecke auch in der Mitte des Stücks befestiget sind; alle Morgen bey hellem Wetter geschiehet dieses und Abends wird die Leinwand herein genommen. Doch kann sie auch bey guten Wetter des Nachts draußen bleiben und die scharfen Feuchtigkeiten des Thaues genießen. Sobald sie ausgelegt ist, muß sie mit Fließ- oder wenn man dieses nicht haben kann, mit Teichwasser begossen, und dieses muß so oft wiederholt werden, als die Leinwand trocken wird. Wenn sie einige Zeit gebleichet hat, muß man sie des Abends in kaltem Wasser ausstauchen, in heißem Wasser einbrühen und den

andern

andern Morgen wieder auslegen. Dann kann man sie auch mit unter mit Lauge, aber dann allemal wieder einigemal mit Wasser, begießen. Eine neu erfundene sehr geschwinde Bleichmethode ist folgende: Man zieht eine dephlogistisirte Salzsäure aus Braunstein und gemeiner Salzsäure, mischt eine Kanne davon unter 4 bis 6 Kannen Wasser, schüttelt und rühret solche tüchtig um, hierauf weicht man die Leinwand ein und steckt sie sodann in diese Lauge, läßt sie einige Stunden darinnen und spielt sie alsdann in reinem Wasser wieder ab. Wenn man dieses drey bis viermal gethan hat, so ist die Leinwand weiß.

Bleye, Balche, Bläuling, Plötze, ein zum Karpfengeschlecht gehöriger Fisch, der nach Verhältniß seiner Breite etwas dünn ist, einen kleinen Kopf und mittelmäßige weiße Schuppen hat; er erreicht gewöhnlich ein Gewicht von 2 bis 3 Pfund, bisweilen aber auch von 6 Pfund und drüber. Sein Aufenthalt ist in tiefen Seen und Teichen mit Mergelgrund, doch findet man ihn auch hin und wieder in Flüssen. Er laicht im May, auch zu Anfange des Julius, je nachdem ein leiblicher oder kalter Winter vorhergegangen, da er denn im letzten Falle zeitig und im ersten spät laichet. Man kann ihn in Garnsäcken und Wothen fangen, besonders zur Laichzeit, da man ihn haufenweise am Ufer im Schilfe und Rohre findet. Weil man ihn gemeiniglich gebraten zu genießen pflegt, so wird er der Bratfisch genennt, doch kann man ihn auch sieden, einsalzen und räuchern.

Blitzableiter, Wetterleiter, ist eine neue von dem bekannten D. Franklin in Nordamerika erfundene Methode, das Einschlagen des Blitzes von den Gebäuden abzuhalten. Er bestehet in einer 3 Ellen hohen eisernen, oben an der Spitze zur Verhütung des Rostes einige Zoll lang vergoldeten Stange. Man setzt diese auf den höchsten Theil des Gebäudes, oder auf eine Spitze des Daches an der äusersten Ecke; an diese befestiget man einen Drath, den man eine halbe, oder ganze Elle vom Gebäude ab und in einen sumpfigen oder andern feuchten Ort in die Erde leitet. Auf allen Kirchen und andern hohen Gebäuden sollten dergleichen seyn, aber nur von Kunstverständigen gesetzt werden, weil ein unrecht angelegter Ableiter die Gefahr eher hinzuziehen als abwenden kann.

Blutzehend ist eine, an manchen Orten eingeführte Abgabe der Unterthanen an ihre Obrigkeit oder Geistlichen, da sie von allem jungen Vieh, an Kälbern, Lämmern, Ferkeln, Ziegen, Gänsen, u. s. f. so ihnen zuwächset, das zehnte Stück abgeben müssen.

Bock ist das männliche Geschlecht des Ziegenviehes. Ein zur Zucht bestimmter Bock soll gesund, stark, von hitziger Natur und noch jung seyn. Vom zweyten bis sechsten Jahre ist er zur Zucht tüchtig und kann in einem Jahre 12 bis 15 Ziegen bedienen. Man nennt auch

auch verschiedene Gerüste, ferner den mittlern erhabenen Theil einer Nabe am Rade, wo die Speichen befestiget sind, ingleichen den Kutscherſitz an einer Kutsche, Bock.

Boden, diesen Namen führet 1) Die Beschaffenheit der Erde nach ihren verschiedenen Bestandtheilen. 2) Der obere Theil eines Gebäudes, vorzüglich zur Aufbewahrung von Körnern, Stroh und Rauchfutter bestimmt. 3) Der untere und nach Befinden auch der obere Theil des Böttchergefäßes.

Bodenriß, Einmaaß, ist dasjenige, was von den auf dem Boden liegenden Getraide durch Eintrocknen und beym Ummessen verloren gehet. Beym Hafer ist er allezeit am stärksten und da werden von 100 Schfl. 6 Schfl. von eben so viel Gerste 5 und von Korn und Waizen 4 Schfl. von hundert gut gethan.

Böckeln, Pöckeln, heißt Fleisch in Salz einlegen, damit es sich besser zum Verspeisen halte; man thut es auch bey solchem Fleische, welches geräuchert werden soll und lässet es einige Zeit darinnen liegen. Man löset nehmlich so viel Salpeter und Kochsalz in reinem Wasser auf, bis die Lacke ein Ey trägt, gießt dieselbe in eine dazu bestimmte Tonne, thut Lorbeerblätter, Thimian, Salbey rc. dazu, legt sodann das Fleisch hinein, und verspündet das Faß wohl, stellt es in die Höhe und wendet es täglich um. Wer ein ordentlich Böckelfaß hat, das auf dem Deckel mit einer Schraube versehen ist, der bedarf das Umwenden nicht, sondern, wenn man so viel Lacke in das Faß gegossen hat, daß sie über das Fleisch stehet, so hält die Schraube dasselbe in einer beständigen Pressung. So oft man nun ein Stück Fleisch heraus nimmt, so schraubt man den Deckel immer weiter nach, und das Fleisch ist immer gepreßt. Da hingegen in einem Fasse ohne Schraube ein einpassender Deckel darauf gelegt und mit Steinen beschwert werden muß. Man muß zuweilen nachsehen, ob die Lacke blutig ist, ist sie dieses, so gießet man sie ab, kocht sie, schäumet sie ab, und gießt sie wieder darauf. Knochen sucht man gemeiniglich dabey zu vermeiden. Fleisch, das auf diese Art behandelt wird, nennt man Böckelfleisch. Es ist nebst dem geräucherten Fleische eine sehr gute Speise im Sommer, wenn sich das grüne Fleisch nicht hält.

Böckelhering, Pickling, ist ein geräucherter, vorher aber eingepöckelter Hering. Man hat deren zweyerley, nehmlich Stroh- und Speckpiklinge, erstere sind die kleinsten und ersten, und werden in Stroh gepackt zu uns gebracht, letztere sind die größten und fettesten, und wir bekommen sie in Tonnen.

Böttichergefäß sind alle hölzerne Hausgeräthe, welche eigentlich vom Bötticher-verfertiget werden, und sich von andern dadurch unterscheiden, daß sie aus Dauben, Böden und Reifen zusammengesetzt und rund oder oval

sind

sind. Denjenigen Theil der Dauben, welcher in den am Boden angebrachten Falz passet, nennt man die Kimmen. Zu diesen gehören: alle Arten von Bottichen, Dosen, Butten, Wannen, Fässern, Gelten, Kannen u. s. f.

Böttich erholz, ist alles Scheidt und anderes Nutz- auch Buschholz, so der Böttcher zu Fertigung obiger Gefäße nöthig hat. Es werden nehmlich zu Bottichen starke Pfosten, und zu den übrigen Gefäßen gute Scheidte, sowohl eichene, als auch von allerley Nadelholz gebraucht, zu Reifen hingegen nimmt man zu Bottichen ganz junge Birken, gewöhnlich aber birkene oder häselne Reifstäbe. Man muß daher bey jedem jährlichen Holzschlage darauf bedacht seyn, nicht nur die zum Hausbedarf nöthigen Böttcherscheite und Reifstäbe, sondern auch wo möglich von erstern Klaftern, und von letztern Schocke zum Verkauf ausbacken zu lassen, da solche sehr gut bezahlt werden, indem dieses Holz durchaus nicht eisklüftig, faulfleckig, knotig oder von starken Aesten unrein, auch von keinem verdorrten Stamme oder Windbruche seyn darf.

Bohnen sind eine Hülsenfrucht, welche aus drey Gattungen besteht, nehmlich Garten- Feld- und Feigenbohnen. Die Gartenbohnen theilen sich wieder in zwey Arten, nehmlich große und Schminkbohnen. Die großen Bohnen sind veredelte Saubohnen, sie sind aber viel größer und fast eines Daumens breit. Man fängt an sie zu pflanzen, sobald man in die Erde kann, und fährt damit von Zeit zu Zeit fort, bis zu Ende May; später gepflanzt, werden sie selten reif. Sie verlangen einen guten lockern, der Sonne ausgesetzten Boden, worinnen sie am besten, als dritte Frucht nach der Düngung, mit einem Bohnenstecker Reihen weise eine halbe Elle breit von einander gepflanzt werden. Sie treiben einen geraden Stängel in die Höhe, und haben lange Hülsen, welche, wenn sie älter, inwendig ganz rauch werden. Sie müssen aufgelockert werden, sobald sich Unkraut zeigt, oder die Erde vom Regen derb geschlagen wird. Sobald sich Blüthen zeigen, muß man dem Stängel oben das Herz abkneipen, damit er der Pflanze nicht mehr zu viel Kräfte durch seinen starken Trieb nehme, sondern desto mehr Schoten ansetze; so werden sie auch nicht so oft taub blühen, als da, wo man diese Vorsicht unterläßt. Auch ist dieses das einzige Mittel wider die Läuse, welche viele Bohnen verderben. Sie setzen sich allemal am zartesten Theile der Pflanze an, und sind sie einmal da, so kann man nichts thun, als die ganze Spitze, so weit sie sitzen, wegschneiden. Man kann sie jung, wenn sie noch ohne Körner sind, geschnitten und gekocht essen, in eben diesem Zustande auch als Salat brauchen, auch für den Winter einlegen; dieses nämliche läßt sich auch mit jungen Schmink- und Veitsbohnen machen. Die Schminkbohnen, phaseolus, werden in Kriech- nnd Stängelbohnen eingetheilt; von letztern

tern sind die bekanntesten Sorten 1) die gemeine volltragende Vitsbohne, 2) die große breite Schwerdbohne, 3) die Zuckerbohne, 4) die Perlbohne, 5) die großschotige weiße Schmalzbohne und 6) die türkische rothe und weiße Bohne. Von den Kriechbohnen hat man 1) die gesprengte, 2) die kleine weiße Erbs- und 3) die englische Frühbohne. In der Bestellungsart sind sie sämmtlich einander ziemlich gleich. Je weitläuftiger sie geflanzt werden, desto mehr Früchte tragen sie. Der Boden ist, wie schon oben erwähnt worden. Man steckt die ersten ungefähr gegen die Mitte des Aprils, wenn keine Hauptfröste mehr zu befürchten sind, und so fährt man von Zeit zu Zeit fort, bis in die Mitte des Junius; später kann man keine Sorte mehr stecken, als die türkische weiße und rothe Bohne, die einzige welche einen etwa zeitig eintretenden Nachtfrost aushält. Die Blüthen sind, nach den unterschiedlichen Arten, auch verschieden; die Frucht bestehet aus großen Hülsen, worinnen die Bohnen liegen. Hierinn zeichnet sich unter den Stängelbohnen besonders die Schwerdbohne aus, welche sehr lange Schoten hat, und zum Essen und Einmachen die besten ist. Hierzu hat man einen besondern Bohnenpflanzer, nehmlich einen Teller, in dessen Runde sechs Zinken stehen, den man in die Erde drückt, und damit zugleich die Löcher zu sechs Bohnen macht, in deren Mitte man sodann eine Stange steckt, woran die Bohnen alle von der Rechten zur Linken hinanlaufen, zum Unterschiede der Hopfenranken, welche alle von der Linken zur Rechten laufen. Die Kriech- Krup- oder Zwergbohnen werden 18 Zoll auseinander gesteckt, und weil sie niedrig bleiben, bedürfen sie keines Stängelns. Diese kann man auch sehr gut im Felde bauen, wenn man sie um den 12ten May als die dritte Frucht nach der Düngung in zweymal gepflügtes Land säet, und sie, wenn sie einige Größe erlangt haben, ordentlich behackt und anhäufelt, wie Kartoffeln, den Acker auch vom Unkraute rein hält. Man ißt diese nicht grün oder eingelegt, wie die übrigen Sorten, sondern man kocht die weisen Saamenkörner als eine wohlschmeckende, gesunde, und nahrhafte Speise. Die weißblühenden Feldbohnen, insgemein Pferde- oder Saubohnen genannt, sind auch eßbar, vorzüglich aber ein gutes Viehfutter, denn man giebt sie den Pferden eingequellt unter dem Hafer, man gebraucht sie zur Schweinemast, geschroten sind sie mit Nutzen unter das Saufen des Rind- und Schaafviehes anzuwenden. Eine Metze Mehl von diesen Bohnen unter 5 Metzen Kornmehl gemengt, giebt ein nahrhaftes Brod für arme Leute; so, wie es warm umgeschlagen, ein zertheilendes Mittel ist. Das Stroh ist als Beyfutter für Pferde und Schaafe, hauptsächlich aber in den Mist zu verwenden. Die Stoppeln, mit ihren hartenweißen Wurzeln, sind dem Acker eine gute vegetabilische Düngung. Sie werden im Frühjahre in

in die Braache auf feuchten und fetten Boden gesäet, besonders auf solchen, der zu geil trägt, übrigens aber bedürfen sie keiner Wartung, denn es wächst unter ihnen kein Unkraut, auch kömmt in ihrer Nähe kein Ungeziefer auf; daher man wohl thut, sie in die Nähe der Krautstücken zu säen, wo sie alle Insekten vom Kraute abhalten. Die Feigbohnen, auch Wolfsbohnen genannt, mit weißer, blauer, und gelber Blüthe, wovon letztere außerordentlich angenehm riechen, erstere aber gar keinen Geruch haben, werden in Gärten wegen ihres schönen Ansehens gebauet, sind aber für Menschen wegen ihres außerordentlich bittern Geschmacks gar nicht zu genießen; im Felde kann man sie aber auch mit Nutzen bauen, wenn man den größten Theil davon kurz vor der Blüte zur vegetabilischen Düngung unterpflüget, den Rest aber, welchen man reif werden läßt, nach Abzug des Saamens, für das Vieh schrotet. Man bringt sie ungedüngt auf geringe Aecker, die man dadurch verbessern will.

Boosen, mit diesem Ausdrucke bezeichnet man alle Arbeit, die mit der Egge verrichtet wird, wenn man nicht Saamen einegget. Es ist sehr nöthig, daß diese Arbeit nach jeder Pflugart ohne Ausnahme geschehe, weil es ungemein viel zur Lockerung des Ackers beyträgt.

Borke wird im Forstausdrucke die Rinde der Waldbäume, besonders des Nadelholzes und der Eichen, genennt. Hiervon ist das Wort borken entstanden, welches so viel heißt, als: die Rinde abschälen. Es ist sehr gut, wenn dieses gleich nach dem Fällen geschieht, denn zu Bau- und Nutzholze bestimmte Bäume aller Art trocknen besser und geschwinder aus, wenn die Borke abgeschälet ist. Das Eichenholz aber gewinnt auch als Brennholz dadurch, daß es ohne die Borke ein rascheres und stärkeres Feuer so gut wie vom buchenen Holze giebt, denn die Borke verhindert die rasche Entzündbarkeit, weil sie immer Feuchtigkeit in sich behält. Auch gewährt die frisch abgeschälte eichene Borke einen ansehnlichen Gewinn durch Verkauf an die Lohgerber.

Borkenkäfer, der schwarze fliegende Wurm, gehört zum Geschlechte der Käfer und unter diesen zur Gattung der Schalkäfer. Er ist ohngefähr ein Viertelzoll lang, und einen Eilftheilzoll breit, von glänzend schwarzbrauner Farbe. Er hält sich in der Rinde oder Borke des Nadelholzes auf, worein das Weibchen, bald nach seiner im Frühjahre vorfallenden Begattung, mit seinem spitzigen Rüssel ein Loch bohret, so groß, wie ein Rübsaamenkorn. Durch dieses arbeitet es sich bis zum Splinte, in welchen es in einer Reihe soviel kleine Löcher bohrt, als es Eyer legen will, deren jedes auch mit einem Eye belegt wird. Ist nun erst einmal ein Loch im Baume, so folgen bald mehrere Borkenkäfer nach, die sich darinnen Löcher für ihre Eyer in lauter regelmäßigen Gängen bereiten, so daß zuweilen in einem Baume auf 80000 Eyer ausgebrütet werden.

Die eingelegten Eyer bringen in einigen Tagen eine Larve, und diese Menge Larven zehrt so lange von dem Marke des Baumes, bis derselbe vertrocknet, und daher entstehet die Baumtrocknis, jenes Uebel, welches bisher so viel Schwarzwälder zu Grunde gerichtet hat. Noch ist kein sicheres Mittel dargegen erfunden, ohnerachtet man versucht hat, demselben durch die Electrizität zu steuern. Besser würde man thun, wenn man den Vogelfang mehr einschränkte, denn so viel Vögel auf den Vogelheerden gefangen werden, so viel Feinde verliert der Borkenkäfer. Am allerbesten aber wäre es, wenn die Schaafhuthung in den Wäldern aufhörte, denn der Schaafurin am Fuße der Bäume ist es, dessen Geruch den Borkenkäfer anzieht, daß er dahin geht und Wohnung aufschlägt.

Bottich ist ein großes oben offenes Faß, welches zur Brauerey, Brennerey und andern dergleichen Geschäften gebraucht wird. Man hat 1) den Quellbottich, zum Einquellen der zu mälzenden Gerste, 2) den Möschbottich, worinnen das geschrotene Malz beym Bier- und Essigbrauen, und der Getraideschrot beym Brandweinbrennen, ingleichen der Weitzen bey der Stärkenfabrik eingerühret wird, 3) den Stellbottich, welcher noch mit einem besondern beweglichen, aber einpassenden Boden, der Stellboden genannt, versehen ist, in welchen man den gekochten Mösch bringet, um ihn abzuläutern, und 4) den Kühlbottich, in welchem das fertige Bier zur Abkühlung und Mittheilung der Hefen gethan wird. Die Reifen sind am besten von Eisen und werden mit Nathhaacken zusammen getrieben; doch hat man auch hölzerne, von jungen Birken oder Ahornen, welche auseinander gespalten, und über dem Feuer mittelst einer Böttcherzwänge gebogen werden.

Braache, Braachacker, Braachfeld, ist ein solches Stück Feld, das einen Sommer durch unbesäet liegen bleibt, um diese Zeit über durch Bearbeitung und Düngung zum Ertrage künftiger Früchte geschickt gemacht zu werden. Aus diesem Gesichtspunkte betrachtet, ist es nützlich, alle Jahre einen größern oder kleinern Theil der Felder nach Beschaffenheit des Bodens Braache liegen zu lassen. Aber höchst schädlich für den Ackerbau ist die an manchen Orten eingeführte Gewohnheit der Heegebraachen, da man die Braache unbearbeitet bis zur Kornerndte, entweder zur Huthung oder zur Heunutzung, liegen läßt. Was läßt sich in der Folge von dem Ertrage eines so gemißhandelten Ackers erwarten. Da die Zeit von der Kornerndte bis zur Bestellzeit viel zu kurz ist, um den Acker in derselben von Quecken und Unkraut gehörig zu reinigen und zu bearbeiten, auch der Dünger in so kurzer Zeit nicht anziehen, und seine Kraft dem Wintergetraide mittheilen kann?

Braachen, heißt alles Umpflügen der Stoppeln von Sommergetraide

getraide und Sömmerungsfrüchten, als die erste Vorbereitung zur künftigen Frucht. Es kann schon vor dem Winter geschehen, und da ist es sehr gut, wenn tief gebraacht und etwas vom wilden bisherunbearbeiteten Boden mit herauf gebracht wird; denn dieser wird durch das Anziehen der Winterfeuchtigkeiten von Regen, Frost und Schnee locker, mürbe und gut gemacht. Gewöhnlich geschieht es aber im Frühjahre und da ist die beste Zeit, sogleich nach der Frühjahrsbestellung im May und der ersten Hälfte des Junius. Sehr übel ist die an manchen Orten gebräuchliche Servitut für die Unterthanen, zum Besten der herrschaftlichen Schaafhutung ihre Braache bis alt Johannis, (den 6ten Julius) unbearbeitet liegen zu lassen. Es wäre daher sehr zu wünschen, daß diese dem Feldbau so nachtheilige Gewohnheit durch Gesetze abgeschafft würde. Auf dem gehörigen Braachen beruhet der gute Ertrag der Felder nicht nur auf ein Jahr, sondern auch auf mehrere Jahre; daher muß man deshalb folgende Regeln wohl in Acht nehmen. 1) Man braache nicht in zu großer Dürre, weil sonst das Feld in zu große Stücken und Schollen bricht, welche sehr schwer klein zu machen sind. 2) Man braache nicht in der Nässe, weil man dadurch das Feld auf eine lange Reihe von Jahren verqueckt, verraset und sauer macht. 3) Im wilden, stöckischen, zähen und feuchten Boden, wo nur wenige gute Oberfläche ist, braache man nicht zu tief, sonst wird das Land nie mürbe und locker zu machen seyn. 4) In gutem Boden hingegen braache man so tief man kann, ohne unbearbeiteten Boden herauf zu bringen. 5) Man wende die gezogene Furche ganz um, daß das unterste obenauf zu liegen komme, und sie nicht wieder zurück falle, oder das Unkraut Luft behalte und sich immer mehr bewurzele.

Brand im Weitzen, auch andern Getraide, als Gerste, Hafer, doch immer besonders im Weitzen, ist diejenige Krankheit der Körner, da sich ein schwarzes, übelriechendes Mehl in den Körnern erzeugt und dieselben nach und nach so weich werden, daß man sie mit den Fingern zu Mehlstaube zerdrücken kann, endlich aber gar selbst in Staub zerfallen. Die Ursachen davon sind unvollkommene oder unreine Saamenkörner, welche nämlich entweder nicht völlig reif werden, oder vor dem Säen nicht ganz völlig ausgetrocknet waren. Man muß sich also zu Vermeidung dieses Uebels vorzüglich auf vollkommenen Saamen befleißigen. Dieser wird dadurch erlanget, wenn man den zu Saamen bestimmten Weitzen nicht in der Gelbreife abmacht, sondern ganz vollkommen reif werden läßt, sollte auch einiger Verlust an Körnern durch Ausfallen dabey zu befürchten seyn, so weiß man gewiß, daß man reifen Saamen habe. Damit er aber auch recht trocken sey, so muß man ihn auf dem Felde in Mandeln stehend, erst recht trocken werden lassen, ehe man ihn einfährt, da er aber in der Scheune leicht schwitzt, und dadurch wieder naß, auch vor der Saatzeit schwerlich wieder gehörig trocken wird, so muß man den

den Weitzen sogleich dreschen, wie er vom Wagen kömmt. Damit aber gar kein unvollkommenes Körnchen darunter sey, so muß man den Saamenweitzen bloß vorschlagen, so kommt nur das Beste heraus, und alle nicht ganz reife und unvollkommene Körner bleiben im Strohe zurück. Um aber noch sicherer zu gehen, so nehme man Saamenweitzen vom vorigen Jahre, von welchem alle unvollkommenen Körner die Fortpflanzungskraft verlohren haben, und gewiß nicht aufgehen, daher man weiß, daß der aufgehende Weitzen von guten vollkommenen Körnern und folglich dem Brande nicht ausgesetzt ist. Dieser muß aber zeitiger und dicker gesäet werden, als der diesjährige, weil er später keimet, und nur die ganz vollkommenen Körner aufgehen. Der Brand kann erstens dadurch entstehen, wenn der Weitzen in sehr festen, feuchten mit sauersalziger, ätzender Düngung angefüllten Boden gesäet wird, zweitens wenn nach der Saat anhaltende Dürre oder Nässe erfolgt, oder auch wohl durch zu starkes Schrapfen, kurz durch alles entstehen, was eine unordentliche Gährung oder Umlauf der Säfte verursacht, oder die ordentliche störet. Ein von vielen angepriesenes Mittel wider den Brand soll das Einkalchen des Saamenweitzens seyn; ohnerachtet wir ganz überzeugt sind, daß nur vollkommener Saame das einzige Mittel wider den Brand ist, so kennen wir doch die gute Kraft und Wirkung des eingekalchten Saamengetraides nicht wider den Brand, sondern zum bessern Wachsthum und Gedeihen zu gut, als daß wir es nicht möglichst empfehlen sollten; wir wollen daher die beste Art des Einkalchens hier bekannt machen. Man bestreuet nehmlich den Saamen mit ungelöschtem Kalche, auf 4 Scheffel etwa eine Metze, darunter menget man gute Holzasche und Salz, feuchtet dann den Weitzen mit Mistjauche an, arbeitet den Saamen mit der Schaufel durcheinander, wiederholet das Anfeuchten binnen 24 Stunden ein paarmahl, und säet ihn bald darauf. Diese Lauche gereichet den vollkommenen Saamenkörnern zur Düngung, und die unvollkommenen soll sie todt beitzen, damit sie keine aufgehende Kraft mehr haben. Uebrigens hat man zweyerley Sorten Brand, nehmlich den **Staubbrand**, von dem wir so eben geredet haben, und den **Steinbrand** oder **Spitzbrand**, wodurch die Aehre sich gleich schwarz und versengt zeigt, der aber nur einzelne Aehren betrift, da hingegen der Staubbrand nicht nur ganze Felder einnimmt, sondern auch so lange nicht zu vertilgen ist, als man nicht den Saamen verändert, weil er sich auf alle folgende Generationen fortpflanzet.

Brandwein, ist eine geistige aus verschiedenen Vegetabilien durch Gährung und Destillation gezogene Flüßigkeit. Die Materialien, woraus er genommen wird, sind: Getraide, Obst, Kartoffeln, Bier- und Weinhefen, auch umgeschlagener Wein. Die Kunst ihn zu verfertigen, nennt man **Brandweinbrennen.**

Brandweinbrennerey. Dieses Wort hat eigentlich einen dreyfachen Sinn. 1) Versteht man darunter die Gerechtigkeit Brandwein zu brennen; 2) die Geschäfte, die zur Verfertigung des Brandweins nöthig sind, und 3) die Gebäude, worinnen solche betrieben werden. Die Brandweinbrennerey-Gerechtigkeit ruht in Sachsen schon an und für sich auf jedem Rittergute, dann sind auch mehrere Lehngerichte, Gasthöfe und Schenken damit beliehen; außer diesen darf aber solche niemand ausüben, der nicht durch besondere landesherrliche Konzession darzu berechtigt wird, welche aber gegen eine jährliche Abgabe leicht zu erlangen ist. Ein jeder, der auf eine der vorberührten Weisen, das Recht darzu hat, kann das Brandweinbrennereygeschäft betreiben. Wer das Brandweinbrennen mit wahrem Vortheile treiben will, der muß damit ins Große gehen, und daher schon, ehe er damit anfängt, das nöthige Kapital haben, damit es ihm nie an Getraide, Feuerwerk, Mastvieh und andern zur Brennerey nöthigen Dingen fehlen, und er auch schon durch den Einkauf im Ganzen und zur rechten Zeit einen Gewinn machen kann. Nächstdem muß er die Beschaffenheit des Wassers, die Getraide- und Holzpreise, auch den zu hoffenden Absatz des gefertigten Brandweins genau untersuchen, und dann seinen Ueberschlag machen; ob er die Brennerey mit Nutzen anfangen könne, oder nicht? Bey gehöriger Anlage und Einrichtung aber muß die Brennerey einen dreyfachen Vortheil gewähren: 1) Durch den Ankauf der Materialien zur rechten Zeit, wenn sie am wohlfeilsten und in gehöriger Menge zu bekommen sind, damit nie ein theurer Einkauf nothwendig werde. 2) Durch den vortheilhaftesten Verkauf des Brandweins selbst, und 3) durch die Mastung.

Der Brandwein wird mehrentheils aus Getraide, obschon auch, wie oben erwähnt worden ist, aus andern Dingen gebrennt, doch ist das Verfahren dabey in allen Stücken gleich. Die hierzu am meisten gebrauchten Getraidesorten sind Weitzen, Korn und Gerste, worunter der von Weitzen der beste, sowohl in Rücksicht der innerlichen Güte, als auch der aus einem Scheffel gewonnenen Menge Brandweins ist. Ein sehr guter Brandwein wird aber gewonnen, wenn man von allen Getraide-Arten etwas nimmt, ohngefähr in folgenden Verhältnissen: zu einem Dresdner Scheffel, den man brennen will, nimmt man 1 Viertel Weitzen geschroten, 2 Metzen weitzenes Luftmalz, 6 Metzen Korn, 2 Metzen geschrotene Gerste und 2 Metzen gerstenes Luftmalz. In den heißesten Sommermonathen ist nicht gut Brennen, denn die äußerliche Hitze treibt den Geist zu geschwind über, und man verliert an der Menge des Brandweins, auch wird in der Hitze der Spülicht dem Mastviehe schädlich; man muß sich daher mit allem, besonders aber mit der Anschaffung des Mastviehes (denn alles andere, was man darzu braucht, frißt und verdirbt nicht) jährlich auf drey-

drey Vierteljahr, vom 1sten September bis den 1sten Junius, mit Macht zu brennen einrichten, in den übrigen 3 Monathen verlohnt es sich nicht der Mühe, sich bloß bey kühlen Tagen damit zu befassen, denn im Ganzen kann es doch nicht betrieben werden, und im Kleinen ist kein Gewinn. Nun wenden wir uns zum Brennen selbst: Nachdem das zum Brande bestimmte Getraide geschroten ist, wird es, nebst dem darzu kommenden Malze im Möschbottich, die Möschdose genannt, und mit laulichem, aber ja keinem heißen Wasser eingemoschet; so bleibt es ohngefähr eine Viertelstunde stehen, alsdenn wird die Döse mit heißem, aber nicht kochendem Wasser so weit angefüllt, daß ohngefähr eine halbe Elle der Döse leer bleibt, und dann wird alles so lange umgerührt, bis es wieder milchlau ist. Alsdenn werden die Hefen hineingethan, worzu eigentlich auf 1 Dresdner Scheffel 2 Kannen rechte gute Hefen hinlänglich, und doch kann man auch alle und jede gute und schlechte Hefen darzu, auch in der Menge so viel nehmen, als man will, nur nicht zu wenig, denn je mehr Hefen, desto mehr Gährung, und je mehr Gährung, desto mehr Geist. Nun deckt man die Döse wohl zu und läßt alles ruhig stehen, bis die Gährung erfolgt, wo sich dann am Rande der Döse ein weißer Rand zeigt, der nach und nach die ganze Oberfläche einnimmt, und so über 24 Stunden anhält, bis der Schrot sich nach und nach zu Boden setzt und die Masse wieder hell zu werden anfängt, dann wird durch Untereinanderrühren der ganzen Masse die Gährung unterbrochen, die Masse auf große Fässer gebracht und diese wohl verstopft, in welchem Zustande sie ein paar Tage liegen bleibt, um den Mösch durch die unterdessen immer fortgehende innerliche Gährung noch geistiger zu machen. Alsdenn wird die Brandweinblase auf zwey Drittel mit Mösch angefüllt, das Wasser in die Kühlfässer gethan und Feuer unter der Blase angemacht, der Mösch in der Blase aber, bis er heiß zu werden anfängt, beständig umgerührt. Sodann wird der Helm mit den Röhren in das Kühlfaß gesteckt, dann der Hut auf die Blase gehörig eingedrückt, und so wohl als die Röhren im Kühlfasse mit Kleister und Papier tüchtig verkleistert, damit die feinen Dünste nicht so leicht verfliegen können. Wenn nun die Röhren zu tropfen anfangen, so muß das Feuer ein wenig, doch nicht zu sehr, verstärkt werden, weil sonst leicht die Masse zu heftig ins Kochen kommen, und alsdann leicht den Hut abstoßen und überlaufen möchte, besonders wenn die Blase zu voll wäre. Das Feuer wird nur allmählich verstärkt, so lange bis der Spiritus anfängt etwa in der Stärke der Röhre einer thönernen Tabakspfeiffe zu laufen, dabey aber ganz hell und klar aussieht, und nun legt man noch ein paar starke Stükken Holz oder einige Stücken Torf unter die Blase, macht die Thüre gut zu, und läßt nur ein Rauchloch offen. Wenn der Spiritus schwächer zu laufen anfängt, legt man noch etwas Holz an, damit er vollends übergetrieben werde,

und so fährt man fort, bis die übergehende Flüssigkeit einen ganz wässerigen Geschmack annimmt, dann läßt man das Feuer abgehen, und nun ist die erste und geringste Sorte von Brandwein fertig; man nennt ihn Lauter, Lutter oder Lauer. Dieser Lauer aber ist noch nicht trinkbar, sondern muß, um es zu werden, erst noch einmal auf die Blase kommen; man bringt ihn daher nur auf die Brennblase, oder in deren Ermangelung reinigt man die erste Blase, (welches ohnehin geschehen muß) von dem darinn befindlichen Rückstande, den man Brandweinspülicht nennt, und zur Viehmastung verwendet, füllt sie sodann mit dem Lauer an, und zieht ihn alsdenn mit noch größerer Behutsamkeit und gelinderm Feuer, als das erstemahl, ab, wobey man oft untersucht, ob der übergehende Spiritus auch noch die gehörige Stärke behält; sobald aber diese nur im geringsten abnimmt, thut man die Vorlage weg, und nimmt den noch übergehenden Rest unter den Lauer des künftigen Abzugs. Nun ist die zweyte Sorte, oder der Brandewein fertig. Sollte dieser etwas trübe geworden seyn, so thut man ein wenig Küchensalz hinein, wovon er sich bald wieder abklären wird. Uebrigens nimmt man zur Vorlage, so heißt das Gefäß, welches vor das Kühlfaß gesetzt und in welches die Röhre gewiesen wird, damit der übergehende Geist hineinlaufe, lieber ein zu großes, als zu kleines Gefäß, damit man vor dem Ueberlaufen sicher sey. Den fertigen Brandewein bringt man bis zum Verkauf in den Keller auf große Fässer, welche je größer desto besser sind, denn in größern gewinnt er mehr Kraft als in kleinen, und braucht auch nicht so oft aufgefüllt zu werden. Kann man darzu Weinfässer bekommen, so ist es noch besser, weil dadurch die Stärke vermehrt und der Geschmack verbessert wird. Setzt man nun diesen reinen Brandewein mit Kümmel, Pommeranzen, Anis, Citronen, Kalmus, Krausemünze oder andern Gewürzen, Wurzeln, Kräutern und Blumen auf, läßt ihn darauf so lange stehen, bis eine Gährung entstanden ist, bringt ihn sodann nochmals auf die Blase und läßt ihn noch behutsamer und bey gelinderm Feuer ablaufen, so entsteht daraus die dritte Sorte, die man Aquavit nennt; die man aber erst durch einen genugsamen Zusatz von Zucker, mit welchem man sie durch Löschpapier filtrirt und auf Flaschen laufen läßt, trinkbar machen muß. Wird dieser Aquavit durch einen Abzug von bloßem reinen Kornbrandewein ohne irgend einen Zusatz gewonnen und dann noch einmal auf gleiche Weise abgezogen, so bekommt man den rectificirten Weingeist oder sogenannten Spiritus Vini, und dieser nochmals abgezogen, giebt den höchstrectificirten Weingeist oder sogenannten Alkohol. Man muß sich aber einrichten, daß man, ehe man einen Brand anfängt, schon zu dem zweyten das gegohrne Gut in Bereitschaft, und zu dem dritten das Schrot eingemöschet habe, damit das Brennen ununterbrochen fortgehe, und man da, wo 2 Blasen sind,

sind, indem man den Lauer auf die Brennblase schlägt, auch schon auf die Lauerblase gegohrnes Gut aus dem Bottig bringen, und wieder neuen Schrot einmöschen können. Man wird dadurch, daß die Blasen nie kalt werden, an Feuerwerke gewinnen, und dem Mastviehe wird es nie an Spülicht fehlen. Brandeweinbrennerey werden endlich noch die zum Brandweinbrennen erforderlichen Gebäude und Geräthschaften genennt. Das Gebäude muß geräumig seyn. Ein großes Brennhaus muß mit einer besondern Möschkammer und einer andern für den Brenner versehen, auch den nöthigen Platz für den Ofen mit zwey Blasen, ingleichen für die Kühl- und Einmöschfässer, Eymer, Tonnen, Rinnen und andere Geräthschaften haben. Hierzu wird ein Gebäude von 25 Ellen Länge, 10 Ellen Tiefe und 6 Ellen Höhe, (letztere im Lichten) erfordert. Die feuerfesten Mauern von Steinen oder Wellerwand müssen wenigstens eine Elle stark, oder noch stärker, und oben gewölbt seyn. Der Boden darüber muß von Gypsguß oder Schwebestrich, oder wenigstens gut gedielet seyn, damit kein Broden hinauf zu dem darauf liegenden Getraide, und keine Kälte von oben herunter zu dem Gute in den Möschbottigen dringen könne. An zwey oder drey Seiten müssen Fenster mit Laden seyn, die man zu Abschaffung des allzuvielen Brodens, wenn es nöthig ist, aufmachen kann; auch muß in jeder Ecke ein wie ein Kappfenster gestalteter Luftzug zum Wegschaffen des Brodens, der ebenfalls verschlossen werden kann, vorhanden seyn. Der Fußboden muß gepflastert und abschüssig angelegt werden, damit die Nässe in eine zu dem Ende am niedrigsten Orte angebrachte Gosse ablaufen könne. Unter dem Brennhause soll, wo möglich, der Keller befindlich und mit tüchtigen steinernen oder hölzernen Lagern versehen seyn. Der Mastviehstall und der Schuppen zum Feuerwerk muß so nahe als möglich am Brennhause und, gleich diesem, feuerfest und mit Ziegeln gedeckt seyn. Der Brunnen muß ebenfalls nahe dabey seyn, um das Wasser sogleich durch Rinnen dahin bringen zu können, wo es nöthig ist. Der Ofen muß dergestalt eingerichtet und die Blase so eingemauert seyn, daß es nicht an Zügen und der Flamme nicht an Spielraume von allen Seiten um die Blase herum gebreche. Auch muß er, um nicht bloßes Holz zu verbrennen, mit Rost und Aschenfall versehen seyn. Die Blase nebst Hut und Schlangenrohr muß von Kupfer und inwendig mit englischem, von allem Bleyzusatze wohl gereinigtem Zinne verzinnt seyn, damit der Brandewein keinen üblen Geschmack annehme, oder der Gesundheit nachtheilig werde. Ein Schlangenrohr ist einem geraden vorzuziehen, weil dadurch der Spiritus längere Zeit aufgehalten, und folglich mehr abgekühlet wird. Das Feuerloch des Ofens wird in der Erde angelegt, und eine steinerne Feueresse bis zum Dache hinausgeführt, auch wird auf dem Fußboden eine Thüre angebracht, um das Feuer besser in der Gewalt zu haben

haben. Die Bottige und Kühlfässer müssen von eichenen Pfosten mit eisernen Reifen verfertigt und mit Deckeln versehen seyn. Kann man leztere durch Röhrwasser immer mit kaltem Wasser versehen, so ist es desto besser; wo nicht, so muß unablässig Wasser in einen im Kühlfasse befindlichen unten offenen Ständer gepumpt werden, so daß es auf den Boden des Fasses fällt und das warme Wasser in die Höhe drückt, welches oben auf einer darzu berechneten und vorgerichteten Stelle herausläuft. Die übrigen Gefäße und Geräthe an Lauter, Tonnen, Wannen, Fässern, Butten, Rinnen u. s. f. zum Ausspülicht, Hin- und Herschaffen, auch zu Aufbewahrung des Brandweins, u. s. w. müssen alle in gehöriger Anzahl und Güte vorräthig seyn.

Braugefäße, hierunter versteht man alles Geschirr und Gefäße, das man zum Brauen und Mälzen nöthig hat, als: einen gemauerten Quellstock in der Erde, oder einen Quellbottig über der Erde, um das zu mälzende Getraide vorher darinnen einzuquellen, die Pfanne, den Möschbottig, den Stellbottig nebst Gestelle, den Kühlstock, Kühlschiff, Kühlbottig einen oder mehrere. Den Gährbottig, den Hopfenkorb, den Würztrog in der Erde, die Möschkrücken, einige Rinnen zum Ab- und Zulaufen des Wassers und Bieres, Schöpfgelten mit langen Stielen, allerhand kleine Gelten, Schierstangen zum Einfeuern, Tröge, Rinnen, Zober, Kübel und Butten, welche an einer durch angebrachte Löcher durchgesteckten Stange von einer oder mehrern Personen getragen werden können. Nicht weniger hölzerne Füllager nebst Untersetz-Wännchen zum Füllen des Bieres und Ablaufen der Hefen. Und endlich noch Schaufeln zum Malzschippen und Umarbeiten, Besen, Wasserkannen, blecherne Kann- und Nößelmaaße rc.

Brauhaus, ist ein zum Brauen des Bieres ausschließend bestimmtes Gebäude. Es muß zu dem vorhabenden Zwecke geräumig genug, feuerfest, das heißt, von Steinen oder Wellerwand gebauet seyn, und sollte, wo möglich, eine solche Lage haben, daß die Sonne nicht hinein scheinen kann, und es also im Sommer kühl genug ist, daß das Bier nicht sauer werde. Die Pfanne, nebst dem darzu gehörigen Brauofen, muß in der Mitte des Gebäudes stehen, um die außerdem zu besorgende Feuersgefahr zu vermeiden. Es gehören in ein vollkommenes Brauhaus folgende Abtheilungen, 1) eine reinliche und geräumige Malztenne mit Quellstock oder Bottig. 2) Eine gut angelegte Malzdarre mit zugehörigen, am besten drähternen Horden, noch besser aber von Kacheln. 3) Ein gepflasterter Verschlag zum Ansprengen des Malzes. 4) Das Brauhaus selbst mit dem Brauofen, in welchem die Pfanne mit genugsamen Zügen, um die Flamme allenthalben herum zu führen, eingemauert seyn, und welcher mit Rost und Äschenfall zur Torffeuerung versehen seyn muß. Das Feuerloch unter und die Thüre über der Erde zur Direction des Feuers muß eben so,

wie beym Brandweinbrennofen angebracht, auch im Brauhause selbst alles Braugeräthe (s. dieses Wort) befindlich seyn. 5) Eine Hopfenkammer. 6) Hinlängliche Böden zu den Gersten und Malzvorräthen auf ein ganzes Jahr. Damit diese von dem Broden aus dem Brauhause nicht leiden, müssen sie nicht über dem Theile des Gebäudes, wo gebrauet wird, sondern über dem Malzhause und der Darre, auch Wohnung des Brauers, angebracht seyn. 7) Ein Welkboden, um das Malz vor dem Darren abzuwelken, oder auch, um Luftmalz darauf zu dörren. 8) Eine Wohnung für den Brauer. 9) Die nöthigen Keller unter dem Gebäude, aber nicht nach Mittag zu gelegen. 10) Ein verschlossener Schuppen zur Aufbewahrung des Feuerwerkes. 11) Einer dergleichen zu Aufbewahrung der Biergefäße, an Vierteln, Tonnen u. s. f. 12) Ein Brunnen oder Teich ganz in der Nähe des Brauhauses, um das nöthige Wasser durch Rinnen hinein schaffen zu können, wenn es nicht etwa durch angelegtes Röhrwasser noch bequemer gemacht werden kann. Alle hierzu gehörige Gebäude müssen, wie schon oben erwähnt, feuerfest und mit Ziegeln gedeckt seyn.

Brauknecht, ist ein gelernter Brauer, der aber noch nicht Meister ist, und nur als Geselle in einer Brauerey arbeitet, jedoch in Abwesenheit des Braumeisters seine Stelle vertreten kann.

Braugehülfe hingegen ist ein Mensch, der zwar bei der Brauerey mit arbeitet, das Brauwesen aber nicht erlernt hat, sondern nur die groben Arbeiten verrichtet, als Holzmachen und Holz tragen, Wasser pumpen, Wasser schöpfen und Wasser tragen, Möschen u. s. f.

Breite, heißt ein an einem Striche weg gelegenes, durch keinen Rain, Graben oder anderes Grenzmal unterschiedenes, einem Herrn gehöriges, mehrere Acker und oft ganze Hufen haltendes, Stück Land, zum Unterschiede der einzelnen Ackerbeete, welche nur ganz schmal und oft wenige Furchen breit sind.

Brennen des Erdbodens, ist in Holland und andern moorigen Gegenden, auch hier zu Lande in Heidegegenden, im Gebrauch, und geschieht auf folgende Art: Man sticht den Rasen in viereckigten Stücken ab, trocknet diese wie Lehmziegel, bringt sie auf kegelförmige Haufen und verbrennt sie wie Quecken. Wenn ein solcher Haufen bald niedergebrennt ist, bewirft man ihn mit Erde oder anderm Rasen, und wenn dann alles verbrennt ist, streuet man die Asche auf dem ganzen Platze herum, als Düngung. Es ist nur in sumpfigen Boden anwendbar, wo man mit Düngerfuhren noch nicht hinkommen kann, und da hat es das Gute, daß die Asche dem Boden neue Nahrung und Wärme giebt, die übermäßige Nässe austrocknet, daß die Witterung besser darauf wirken, und wegen Austrocknung auch bald Dünger dahin gefahren werden kann. Auch werden durch die

Asche

Ische Unkraut, schädliche Gräser und Insekten vertilgt.

Brod, ist das vorzüglichste und einem jeden gesunden Menschen unentbehrliche Nahrungsmittel. Es wird aus gemahlnem Getraide bereitet. In Deutschland wird es gewöhnlich aus Roggen-, an vielen Orten auch halb aus Roggen- und halb aus Gerstenmehl gebacken. In Gegenden, wo starker Weitzenbau ist, nimmt man auch Weizen darunter, in Frankreich und England hingegen ißt man beinahe lauter Weitzenbrod. Das Weizenbrod hat die weißeste Farbe und den besten Geschmack; Roggenbrod hingegen ist am nahrhaftesten und gesündesten. Je reiner das Korn, je besser das davon gebackene Brod. Das reinste Korn aber erbauet man auf den leichtesten Aeckern. Je mehr man Gerstenmehl unter das Brod nimmt, je weniger bekommt man Brod, welches sich überdieß noch sehr geschwind weg ißt. Manche nehmen auch Mehl von Erbsen und Bohnen darunter, davon aber wird das Brod strenge und unverdaulich. Kartoffel- oder Hafermehl unter das Brod zu backen, ist nur im Nothfall thunlich, und giebt elendes Brod. In einer ordentlichen Haushaltung bäckt man daher bloßes Roggenbrod und mahlet das Korn nicht zu sehr aus, denn man kann den Rückstand sehr gut für alles Vieh nutzen. Man backe allezeit in solcher Menge, daß man im Winter drey Wochen und im Sommer 10 bis 12 Tage Vorrath habe, und sorge überhaupt dafür, daß der Brodvorrath niemahls ganz aufgezehrt werde, weil neubacknes Brod sich zu geschwind weg ißt. Aus einem Dresdner Scheffel Korn rechnet man nach abgezogener Metze und der Kleyen einen gehauften Scheffel oder $103\frac{2}{3}$ Pfd. Mehl, und $19\frac{1}{3}$ Pfd. Kleyen; aus diesen werden $187\frac{5}{6}$ Pfd. Teig und daraus 164 Pfd. Brod oder 10 hausbackene Brode à 16 Pfd. gebacken.

Brodbacken nennt man die Bereitung des Brodes. Ein jeder Hauswirth, er habe eine große oder kleine Wirthschaft, thut wohl, wenn er sein Brod selbst backen läßt, und es nicht vom Becker kauft. Es wird aber folgendergestalt verrichtet. Man vermischt des Abends die Hälfte des zum Backen bestimmten Mehles mit Wasser, und rechnet auf ein Dresdner Viertel eine Wasserkanne, oder 2 Dresdner Kannen Wasser; hierunter mengt man etwas Sauerteig, und im Sommer zu Verhütung des Schimmels, auch etwas Salz. Das Wasser muß im Winter so warm seyn, daß man nur eben die Hand darinn leiden kann, im Sommer hingegen darf es bloß milchlau seyn. Hiervon macht man mit der Hand einen flüssigen Teig, streuet etwas Mehl darüber, und läßt es die Nacht hindurch wohl zugedeckt stehen. Den andern Morgen, wenn man diese Masse gehörig aufgegangen findet, thut man das übrige Mehl nebst noch etwas Wasser hinzu, und macht davon einen starken Teig, den man wieder ein paar Stunden stehen und aufgehen läßt. Ist dieses erfolgt, so wirket man aus diesem Teige die Brode, je fester

je besser

je besser, denn man bekommt dadurch ein festes Brod, das nicht so geschwind weggegessen wird, als leichtes. Die geformten Brodte werden nun in Backschüsseln, die vorher mit etwas Mehl ausgestreuet waren, gethan, damit sie aber noch etwas aufgehen, so setze man sie an einen warmen Ort. Unterdessen wird der Backofen gehörig geheitzt, und wenn er die erfoderliche Hitze hat, werden die Kohlen und Asche mit der Krücke herausgenommen, und nur vorne am Ofenloche etwas weniges Feuer gelassen, sodann aber wird der Ofen mit dem Flederwische gekehrt, und alsdann die Brode mit der Brodschiebe eingeschoben, und zwar so, daß die größten hinten, und die kleinsten vorn zu stehen kommen. Hierauf wird das wenige noch im Ofenloche befindliche Feuer heraus genommen und der Ofen fest zugemacht, auch alle etwa daran befindliche Oefnungen mit nassen Lappen verstopft, damit die Wärme alle beysammen bleibe. Nach zwey Stunden wird das Brod wieder heraus genommen, und, wie es auch eigentlich vor dem Einschieben geschehen sollte, mit Wasser, Kofend oder Bier, mittelst eines aus Federn zusammen gesetzten Pinsels, oberflächlich bestrichen. Sollten nicht alle Brode recht gut gerathen seyn, so legt man sie allezeit so, daß diejenige Stelle, wo sie am besten aufgebacken, unten zu liegen komme, z. B. wenn sie an der Oberrinde gut ausgebacken sind, so legt man sie auf solche, oder wenn etwa nur ein Theil an einer Seite nicht recht gahr ist, so lehnet man das Brod dergestalt an die Mauer, daß dieser Theil oben auf komme.

Brödtung ist auf Rittergütern die Brodmenge, welche jährlich für die Gesinde und Fröhner verbraucht wird. Man rechnet gewöhnlich auf einen Knecht jährlich 6 Scheffel, als 5 zu Brod zum trocknen Essen und 1 in die Suppen und Märthen rc. und für jede Magd 5 Scheffel mit Einschuß eines Scheffels für Suppen rc. für jeden Fröhner werden täglich im Sommer 2 und im Winter 1½ Pf. gerechnet. Das Gesinde bekommt sein Brod auf den Rittergütern wöchentlich, je nachdem es jeden Orts eingeführt ist, welches allenthalben die Erbregister ausweisen. Gewöhnlich wird wöchentlich auf einen Knecht 16 und auf eine Magd 14 Pfund Brod auch wohl auf einen Knecht im Sommer 18 und im Winter 14, und auf eine Magd im Sommer 16 und im Winter 12 Pfund Brod gerechnet. Dabey aber muß die Herrschaft das Einschneide-Brod in die Suppen und Märthen geben; doch hat man auch Rittergüter, wo die Herrschaft sich darum nicht bekümmert, sondern das Gesinde, gegen einen wöchentlichen Brodzuschuß überhaupt, das darzu nöthige Brod selbst bestreiten muß.

Brüche sind sumpfige Orte, die zu nichts, als Ellern und Weidenanlagen und zur Viehhutung genutzt werden können, jedoch frißt auch da sich das Vieh faul in der Lunge, daher ist es besser, wenn man sie bloß zur Huthung für das Mastvieh bestimmt, denn dieses frißt

frißt sich da schon halb fett, ehe man es zu mästen anfängt. Manche brauchen sie auch als Wiese, sie geben aber nichts, als ein saures übelschmeckendes und ungesundes Heu. Am besten ist es, wenn man solche Brüche durch Abzugsgräben in die Kreutz und Queere austrocknet und sodann durch alkalische Düngung, als Kalch, Gyps Asche rc. die Säure herauszieht, so bekommt man brauchbare Wiesen, oder eine gute fette und gesunde Weide.

Brunnen, Born, ist ein Platz, in welchen man eine aufgefundene Quelle einschränkt, um sich ihres Wassers zum wirthschaftlichen Gebrauche zu bedienen. Man hat warme, saure, auch süße Brunnen, die beyden ersten Arten sind bloß zum Arzneygebrauch bestimmt, und gehören also nicht hieher, die letztere aber ist es, die uns das für unsere Wirthschaften nöthige Wasser giebt. Sie sind von Natur bloße Quellen und behalten auch diesen Namen so lange, bis man sie durch die Kunst in Brunnen verwandelt. Will man einen Brunnen haben, so bedient man sich darzu einer schon vorgefundenen natürlichen Quelle, oder wo man nicht tief stehende Quellen vermuthet, gräbt man so lange, bis man eine trifft. Oder man sucht mit dem Erdbohrer Wasser, und da, wo man dieses findet, grabe man den Brunnen. Hat man nun eine Quelle gefunden, so faßt man sie gehörig ein, das heißt, man macht eine zirkelförmige Mauer darum, und mauert diese bis zu Tage aus, unten aber legt man einen Rost oder ein Kreutz von ellernem Holze. Nun wird sie mit einem hölzernen Gerüste eingefaßt und bedeckt, damit theils Menschen oder Thiere nicht hineinfallen und Schaden nehmen können, theils auch nicht sonst etwas hineinfalle, das den Brunnen verunreinigen könne. Nach den verschiedenen Arten, das Wasser heraus zu bringen, bekommen die Brunnen verschiedene Namen, denn da hat man 1) Ziehbrunnen, da man das Wasser mittelst eines an einer langen Stange hängenden Eimers aus freyer Hand herauszieht. 2) Schwengelbrunnen, da ein beweglicher Schwengel mittelst starker Bolzen an der Brunnensäule befestiget ist; an diesen hängt sodann die lange Stange mit dem daran fest gemachten Eimer, der sich ins Wasser senket, sobald der Schwengel gehoben wird und läßt man diesen gehen, wieder in die Höhe und gefüllt heraus kömmt. 3) Schöpfbrunnen, da man ein aus zwey Säulen und einem Querriegel bestehendes, einem Thürgerüste ähnliches Gerüste über den Brunnen macht, in der Mitte des Balkens aber einen Kloben anbringt, und über denselben eine lange Kette oder Seil ziehet, an deren beyden Enden ein Eimer befestiget ist; läßt man nun den einen Eimer leer in den Brunnen, so kommt unterdessen der andere angefüllt heraus, und während man diesen oben ausgießet, füllt sich unterdessen der andere unten von neuem mit Wasser. 4) Drehbrunnen ist eben so gebauet, wie der vorige, nur mit dem Unterschiede, daß allein an einem

einem Ende des Seiles ein Eimer, und statt des Riegels, oben eine in zwey eisernen Zapfen an den Seilen laufende Welle befindlich ist, die man vermittelst einer daran befestigten Kurbel in Bewegung setzt, und so den Eimer leer hinunter- und voll durch eine entgegengesetzte Bewegung wieder herauf windet. 5) Pumpbrunnen oder Plumpen, da vermittelst einer langen, oben in einen, an einer Säule mittelst eines Bolzens angemachten und durch einen Schwengel in Bewegung gesetzten, unten mit einem Ventile versehenen und in einer Röhre, oder auch nach Befinden in mehrern auf einander gepfropften Röhren laufenden Stange das Wasser herauf gezogen wird. Letztere Art ist die bequemste und die, wodurch man in der größten Geschwindigkeit das meiste Wasser auf einmahl bekommt. Die beste Zeit, einen Brunnen zu graben, ist in den Monathen Junius, Julius und August, wobey zu merken, daß sobald der Brunnen ausgegraben, und das Wasser ausgeschöpft worden, man ein Pfund Salz hineinwerfe, nach acht Tagen aber das Wasser nochmals ausschöpfe, und noch ein halb Pfund Salz hineinschütte. Wenn das Wasser einen schlammigen Geschmack annimmt, muß der Brunnen geräumt und allemal 1½ Pfund Salz eingeworfen werden.

Brut nennt man die jungen in demselben Jahre gestrichenen Fische, welche im Herbste aus den Streichteichen genommen, in die Winterbehältnisse gesetzt, und im darauf folgenden Frühjahre in die Streckteiche versetzt werden, dann aber den Namen Satz bekommen.

Buche ist ein starker hochstämmiger Baum, der zu den harten Holzarten des Laubholzes gerechnet wird; man hat davon zwey Arten, nehmlich die Roth- und die Weißbuche.

Die Roth- auch Mastbuche genannt, ist einer der vorzüglichsten Waldbäume. Sie wird durch Saamen fortgepflanzt, den man im Herbste einsammelt, und den Winter durch für Austrocknen und Mäusen sicher aufbewahrt. Am besten gedeihet sie in einem schattigen Grunde, doch wächst sie auch in jedem Boden, nur nicht im sumpfigen, zu einem hohen Baume auf. Auch auf hohen Bergen, ingleichen einzeln verpflanzt, kommt sie nicht gut fort. Sie wächst auf 120 Jahre, die ersten 15 Jahre langsam, dann geschwinder. Die Aussaat geschieht entweder durch bloßes Einhacken, oder durch gegrabene Linien; werden nun die Buchengehaue gehörig geheeget, und pfleglich abgeholzet, auch das Nachsäen von Zeit zu Zeit nicht aus der Acht gelassen, so wird man immer hübsche Buchen behalten. Die Anlegung eines neuen Buchenwaldes hingegen, ist mit Kosten und Beschwerlichkeit verbunden. Geschneidelt aber darf eine Buche nie werden. Sie hat einen Feind an der Larve des sogenannten Rüsselkäfers. Da das rothbuchene Holz leicht faulet und wurmstichig wird, so fälle man das davon zu Nutzholz bestimmte im Monath May, da der Saft am flüssigsten, auch mehr in den Aesten als im Stamme vorhanden ist; bearbeite

bearbeite sodann das gefällte Holz alsbald und lege die Stücken 4 bis 6 Wochen lang ins Wasser. Alsdann räuchere man sie mit Stroh und nicht trocknem Reißig so lange, bis sie eine schwarze Rinde bekommen, dann lasse man sie vor dem Gebrauche wohl austrocknen. In Rücksicht der Brennbarkeit und dauernden Hitze ist kein Holz dem rothbuchenen gleich. Zu Wasserbauten, wo keine Luft darzu kommen kann, ist es sehr gut zu gebrauchen, nicht minder zu allerley Hausgeräthe, als Mandelhölzern, Pfosten, Axtstielen rc und zu allerhand Wagnerarbeit, als Achsen, Langbäumen rc. und in kleinen Gebäuden zu Balken und Sparren, Auch gute Dielenbreter giebt sie, wenn um das Ziehen zu verhüten, der Stamm der Länge nach in zwey gleiche Theile getrennt, und hierauf jeder Theil der Länge nach überzwerg geschnitten wird. Die Asche ist gut zur Wäschlauge, vorzüglich aber zum Seifensieden, Potasche- und Glasmachen zu gebrauchen. Die Frucht davon wird die **Buchecker**, **Buchnuß** genannt. Sie ist eine vortrefliche Schweinemast, doch wird der Speck davon nicht so körnig, als von der Eichelmast, welchem Uebel man aber abhelfen kann, wenn man zugleich etwas Erbsen darunter füttert. In der Mitte des Oktobers geschlagen dauern sie am längsten wenn man sie dünne auf den Boden schüttet und für Mäusen verwahrt. Die, so ein Jahr alt sind, kann man dem Rindviehe geschroten geben. Auch kann man Oel daraus schlagen, welches nicht nur gut brennt, sondern auch zum Wollenwaschen gebraucht wird. Ingleichen ist es sehr gut zum Speisegebrauch, und darinn dem gewöhnlichen Baumöl vorzuziehen und dem Provenceröle beynahe gleich zu schätzen. Doch behält es in der Länge der Zeit den guten Geschmack nicht. Ein Dresdner Scheffel Buchnüsse giebt 4 Kannen Oel. Abarten der Rothbuche sind 1) Die **Blutbuche**, im Frühlinge mit hochrothen, und im Herbste mit schwarzrothen Blättern, aus dem Saamen davon gezogene Bäume arten in die gemeine Rothbuche aus. 2) Die **Nordamerikanische breitblätterige Buche**.

Die **Weiß- Hayn- oder Hagenbuche**, wächst wammerich und knotig, hat einen niedrigen zwieseligen Stamm, und ist, weil sie durch ihre ausgebreiteten Aeste und Wurzeln dem Unterwuchse vielen Schaden verursacht, im Gehaue nicht, wohl aber an Holzrändern und Wiesen zu empfehlen; denn es ist ein sehr nutzbares Holz, indem es wegen seiner Härte, Festigkeit und schönen weißen Farbe zu allerhand Schirrmacherarbeit und Hausgeräthe sehr wohl zu brauchen ist. Auch ist es ein sehr gut Kohlen haltendes Feuerholz. Sie kann aus Saamen gezeugt werden, doch ist es am besten, sie als Busch- und Schlagholz zu behandeln und so durch ausgeschlagene Stöcke fortzupflanzen. Ueberhaupt vermehrt sie sich auf beyde Arten, sowohl durch Wurzelausschlag als Saamenausfall sehr zahlreich. Da sie sich sehr

gut unter der Scheere halten läßt, so kann man sie auch zu Hecken und Zäunen gebrauchen. Das Holz ist gut zum kochen, weil es nicht sehr um sich springt, und die Asche wird sehr zur Potasche gesucht. Abarten sind 1) Die Hopfenhaynbuche, in Nordamerika und dem südlichen Deutschland einheimisch, hat größere Blätter und brauneres Holz auch ein geschwinderes Wachsthum als die gemeine. 2) Die Virginische Haynbuche, hat mehrere, auch noch größere und dunklere Blätter, und noch geschwinderes Wachsthum, als die vorige und verdient daher wohl angebauet zu werden. 3) Die morgenländische Haynbuche ist von dauerhaftem Holze, wächst aber nicht über sechs Ellen hoch, und hat die kleinsten Zweige, sie schickt sich wegen ihrer dicht verwachsenen Zweige sehr gut zu Hecken.

Bulle, Brömmer, Brummrammel, Reitochse, Saamenrind, ist das männliche zur Fortpflanzung bestimmte Geschlecht des Rindviehes. Er soll stark, voll Kraft, hitziger Natur und in seinen besten Jahren seyn; er soll zwar gut bey Leibe, jedoch nicht zu fett seyn. Das beste Alter ist vom dritten bis zum siebenten Jahre; daher soll man ihn nicht vor erfülltem dritten Jahre zulassen, und mit dem siebenten verschneiden, da man ihn mästen, oder auch vorher noch einige Jahre einspannen kann. Er kann in einem Jahre 50 bis 60 Kühe bedienen.

Bund wird in wirthschaftlichem Verstande von Erbsen, Wicken, Heu und Stroh gebraucht, bey letztern ist es der sechzigste Theil eines Schockes und der funfzehende einer Mandel. Es wird eingetheilt in Lang- und Wirrstroh; lang Stroh heißt auch Schüttenstroh, und ein dergleichen Bund eine Schütte, sie sollen 6 Pfund wiegen. Wirr- oder Krummstroh soll das Bund 8 Pfund wiegen. Bey Erbsen und Wicken werden die Garben Bunde genannt. Ein Bund Heu zur gewöhnlichen Pferdefütterung hat auf Rittergüthern 8 bis 10 Pfund und gehen von ersterm 14 Bund, von letzterm 11 auf einen Centner; ein solches Bund ist die gewöhnliche Heufütterung eines Pferdes auf einen Tag.

Buschholz ist alles Holz, das entweder von Natur nicht hoch wächst, oder durch Abhauen immer in der Niedrigkeit erhalten wird, daß es zu keinem Baume erwachsen kann. Es wird in der Wirthschaft und zum Verkauf, als bloßes Reiß- und Bündelholz gehauen, und pflanzt sich größtentheils selbst durch Wiederausschlagen der Stöcke fort. Man hat, wie schon erwähnt natürliches Buschholz, das schon seiner Natur nach zu keinem Baume erwächst, als: Alle Arten von Dornen, Kniesholz, Haselsträuche, Hertern, Hollunder, Faulbaum, Rhein- und Saalweiden, Schißbeeren, Wachholderholz u. s. f. Es giebt auch künstliches Buschholz, welches, wenn man es fortwachsen ließe, zu Bäumen erwachsen würde, das aber durch öfteres Ab-

Abholzen niedrig und bloßer Busch bleibt. Dahin gehört Ahorn- Aspen- Birken- Buchen- Eichen- Ellern- Eschen- Linden- Maßellern- Pappeln- Rüsternholz u. s. f. Diese letztern Arten werden auch Schlagholz genennt. Holz dieser Art zu Schlagholz bestimmt, muß alle 12 bis 15 Jahre abgeholzt werden, sonst werden die Stöcke zu alt und schlagen nicht gut aus; auch muß es ganz an der Erde schräg abgehauen und der Stumpf recht glatt gemacht werden, wenn es gut ausschlagen soll.

Butter, wird aus Milchrahm bereitet, und zu allerhand nützlichem Gebrauch, theils bloß zum Brode zu essen, theils zum Anschmälzen der Speisen, in der Wirthschaft verwendet, auch dient sie ungesalzen zu arzneylichem Gebrauche. Wenn die Milch gemolken ist, wird sie durch ein reines Tuch geseihet, und an einem mäßig warmen Ort in breite steinerne Gefäße, die man Milchäsche nennt, oder in dergleichen hölzerne, die man Milchfäßer nennt, drey Zoll hoch gegossen, und etwa zweymal 24 Stunden stehen gelassen. Hier bewirkt nun die Ruhe und mäßige Wärme schon die erste Absonderung, nämlich die ölichten Theile die man Sahne, Rahm nennt, setzen sich in Gestalt einer Haut oben auf und lassen bloß die wässerige oder sogenannte blaue Milch unten zurück. Diese Haut wird entweder durch einen Rahmlöffel oben abgenommen, oder die blaue Milch wird durch einen am Boden befindlichen Zapfen abgelassen, und der Rahm bleibt zurück, und wird von allen Aeschen zusammen in ein Gefäß geschüttet, welches der Rahmständer genennt wird. Hier bleibt es stehen, bis gebuttert wird, welches man thun muß, so bald man eine hinlängliche Menge Rahm gesammlet hat; im Sommer muß es zwey bis dreymal und im Winter wenigstens einmal die Woche geschehen, sonst nimmt die Butter einen unangenehmen Geschmack an. Das Büttern oder Buttermachen, Butterziehen geschiehet auf folgende Art: man schüttet den Rahm in ein zylindrisches Gefäß, Butterfaß, Rolle, Leier, Tonne genannt. Hier wird durch eine beständige Bewegung und dadurch veranlaßte Erwärmung die Butter oder die ölichten Theile von den darinnen befindlichen schleimigen Theilen vollends geschieden, dergestalt, daß die Butter sich in einen Klumpen zusammenzieht, und so in den schleimigen Theilen oder der sogenannten Buttermilch herum schwimmt. Wenn die Butter fertig ist, wird sie aus der Buttermilch genommen, und durch Waschen von allen noch übrigen unreinen Flüssigkeiten abgesondert, dieses Waschen aber geschiehet durch beständiges Durchkneten der Butter mit reinem Wasser, so lange bis das ablaufende Wasser hell und klar ist. Hierauf wird die Butter nach allen Richtungen in die Länge und Quere mit einem Messer durchschnitten, um die Butter von allen Haaren oder andern festen Unreinigkeiten zu befreyen. Sodann wird sie gesalzen, da man auf eine Kanne von 2 Pfund Tischbutter 3 Loth, soll

sie

sie aber aufbewahret werden, 4 Loth Salz rechnet. Dann drückt man die Butter, die man zum baldigen Verspeisen oder zur sogenannten Tischbutter bestimmt, in Formen und macht daraus Stückchen, Scheiben auch Wecken genannt, deren vier auf eine Kanne und zwey auf ein Nößel gehen; ein solches Stückchen aber soll ½ Pfund oder 16 Loth, also ein Nößel 1 Pfund und eine Kanne 2 Pfund wiegen. Die, so aufbewahrt werden soll, schlägt man in steinerne Töpfe, oder in sogenannte Hosen, welches längliche, einem Hosenbeine nicht unähnliche Fässer sind, obenher wird sodann Salz darauf gestreuet, und das Gefäß fest zugemacht, damit keine Luft darzu kommen und der Butter einen üblen Geschmack beybringen kann. Die beste Butter ist, wenn die Kühe Klee und Krautblätter zu fressen bekommen, oder im May und im September, überhaupt aber, wenn man den Kühen gutes Futter giebt, und den Rahm nicht zu alt werden läßt. So kann man z. B. mitten im Winter sehr schmackhafte Butter haben, wenn man dem Vieh viel Heu, Grummet, und Stampffutter, aber wenig Stroh zu fressen, und in das Getränke Schroth und Oelkuchen giebt. Doch ist zum Aufbewahren in Töpfen und Hosen die Sommerbutter der Winterbutter vorzuziehen. Butter eingeschmolzen und dabey oft abgeschäumt, den Ueberrest aber zum Gebrauch aufgehoben, hält sich Jahre lang und wird Schmelzbutter genennt. Butter von Kuhmilch ist die beste, von Schaafmilch schmecket sie zwar außerordentlich angenehm, hält sich aber nicht; besser noch ist sie von Kuh- und Schaafmilch vermischt.

Butterfaß ist ein vom Böttcher verfertigtes Gefäß, um Butter darinn zu machen, ohngefähr 1½ Elle hoch, oder auch niedriger, nach dem Wirthschaftsverhältnisse. Es ist unten weit oben enge, und mit einem einpassenden hölzernen Deckel, mit einer vertieften unten und oben vorstehenden Einfassung bedeckt, welcher in der Mitte ein Loch hat, das groß genug für den Stiel des Buttersterls ist. In dieses Faß wird der Rahm geschüttet, sodann der Buttersterl eingesezt welcher aus einer hölzernen mit einigen Löchern in der Größe eines Guldens durchbohrten Scheibe besteht, an welcher ein ohngefähr 2½ Elle langer Stiel befestiget ist; hierauf wird der Deckel mit Durchsteckung des Stiels durch denselben auf dem Fasse fest gemacht, und der Buttersterl so lange auf und nieder gezogen, bis die Butter fertig ist.

Buttermilch ist der Rückstand, welcher nach gefertigter Butter im Butterfasse zurück bleibt. Sie besteht aus den schleimigten und wässerigen Theilen des Rahmes.

Butterrolle ist eine Maschiene, wo in einem oder zwey großen Butterfässern der, oder die ebenfalls nach Verhältniß großen Buttersterle, vermittelst eines an einer Welle befestigten Schwengels durch Hin- und Wiederschieben sehr leicht bewegt werden können.

Nach

Nach Fig. 4. besteht solche aus einer viereckigten Welle A. welche an beyden Enden eiserne Rinken und Zapfen hat, welche letztere bey B. in der Wand und bey C. in die Säule D. welche oben in der Decke und unten im Fußboden fest gemacht ist, in Pfannen laufen, doch so, daß man die Butterrolle bey C. ausheben kann. Mitten durch die Welle geht der Balken E. ohngefähr 3 Zoll stark, dieser hat bey F. eine Scheere, worinn man den oben mit einem durchlöcherten platten Eisen beschlagenen Buttersterl G. mit einem Bolzen festmacht, bey H. aber ist der Schwengel F. an obigem Balken angebracht. Stößt man nun den Schwengel von sich, so drehet sich die Welle A. rückwärts, das Theil bey F. aber geht in die Höhe, und ziehet den Sterl in dem untergesetzten Butterfasse K. gleichfalls mit in die Höhe. Ziehet man aber den Schwengel wieder zurück, so geht der Sterl im Fasse ebenfalls wieder nieder. Dieses treibt man so lange, bis die Butter fertig ist. Wenn es nöthig ist, in zwey Butterfässern zugleich zu buttern, so wird die Maschiene in so fern verändert, daß die Welle A. mit ihren Zapfen durch die Säule D. durchgehe, und da wird alsdann der Schwengel I. angebracht, an dessen Stelle aber wird an dem Balken A. bey E. ein zweyter Buttersterl zu noch einem Butterfasse angebracht; und so geht bey jeder Bewegung des Schwengels ein Sterl in die Höhe und der andere nieder. Eine herrliche Erfindung für große Rittergüter, wo viel Viehzucht ist, und folglich viel Butter gemacht wird.

Buttertonne, Leyer, Sktene, ist ein in Gestalt einer Tonne gemachtes Butterfaß, welches der Länge nach an einer Achse auf zwey Böcken ruhet, an einem Ende, oder auch, wenn sie recht groß, an jedem Ende mit einer Kurbel versehen ist. In der Tonne selbst laufen zwey kleine Breter der Länge nach durch die ganze Tonne hin, welche an beyden Enden ausgeschnitten sind, damit dadurch beym Herumdrehen die Flüssigkeit leicht ablaufe. Das Loch, wodurch man den Rahm hinein schüttet, ist mit einer genau einpassenden Klappe versehen, woran ein Anwurf befestiget ist, daß man ein Vorlegeschloß vorlegen, und so, ohne Gefahr bevortheilt zu werden, jedermann ohne Aufsicht buttern lassen kann. Sie wird so lange ohne Unterlaß langsam umgedrehet, bis die Butter fertig ist, worzu ohngefähr eine Stunde Zeit gehört. Ist die Tonne groß, so kann man auf einmal wohl 50 Kannen Butter machen.

C.

Cappeskraut, Weißkraut, Kraut, gehört unter die Kohlarten, seine Blätter schließen sich so dicht zusammen, daß sie in der Mitte

Mitte ein ordentliches Haupt bilden, daher wird es auch Hauptkraut oder Kopfkohl genennt. Dieses Kraut dient Menschen und Vieh zur Speise. Es verlangt einen mittelmäsigen, nicht zu lehmigen und nicht zu sandigen Boden, aber einen gehörig bearbeiteten und gut gedüngten Acker. Man bringt es gemeiniglich als Sömmerung in die Braachäcker und pflüget das Feld zum erstenmale noch vor dem Winter; zu Ende des Winters oder zu Anfange des Frühjahrs düngt man am liebsten mit Schaafmist, ackert den Mist sogleich unter und dann im Monath May noch einmal. Unterdessen säet man den Cappsaamen, nehmlich den Saamen, woraus dieses Kraut entsteht, zum Theil um Petri Stuhlfeyer den 22. Febr. wenn es die Witterung erlaubt, sicherer aber zu Ende März oder Anfangs April in ein gegrabenes besonders darzu bestimmtes Pflanzbeet, dem eine hohe trockne Lage die beste ist, denn im nassen klebrigen Lande kommt er nicht gut fort, im umgegrabenen Rasen wird er am besten. Den gesäeten Saamen verwahrt man anfänglich bey noch kalten Nächten durch Bedeckung mit Stroh vor der Kälte, und bey warmer trockner Witterung durch fleißiges Begießen, und sogleich darauf geschehenes Bestreuen mit Asche, die Erdflöhe zu verhüthen. Im Junius egget man den Krautacker fein klar, und pflügt ihn mit schmalen Furchen zur Bestellung, worauf er überwälzet wird, dann streicht man mit einem Krautrechen, welches ein Balken an einem Stiele ist, der mit drey starken Zinken versehen, deren jeder ¾ Elle von dem andern entfernt stehet, queer über die zu diesem Behufe gemachten schmaalen Beete, so werden ordentliche Linien, in welche man sodann das Kraut in die frische Furche pflanzt. Hierzu macht man die Löcher mit besonders darzu bereiteten Pflöcken ohngefähr 6 Zoll lang und eines Daumens dick, uno steckt in diese, die unmittelbar vorher aus dem Pflanzbeete gezogenen Pflanzen, bis an die untersten Blätter hinein, tritt die Erde an, und gießt etwas Wasser darauf, damit sie desto geschwinder bekleiben. Damit sie aber einander im Wachsthume nicht hindern, muß jede von der andern wenigstens ½ bis ¾ Elle zu stehen kommen. Kann man beym Stecken die Pflanzen in Wasser tauchen, worinn schwarze Seife aufgelöset ist, so soll weder Raupe noch Haase dem Kraute Schaden thun. Einer der vorzüglichsten Tage zu diesem Geschäfte ist der Medardustag sowohl alten als neuen Calenders, nehmlich der 8te und 20ste Junius, einen physikalischen Grund kann ich nicht angeben, aber ich habe aus langwieriger Erfahrung, daß Pflanzen an diesen Tagen gesteckt, die vortreflichsten Häupter bringen. Pflanzen, die sich nicht schließen und Häupter machen, nennt man Schälke, sie entstehen von schlechtem Saamen. Wenn die Pflanzen bekleibt sind, und etwas gewachsen haben, werden sie behackt und angehäufelt, hierzu erwählt man wo möglich eine Witterung, die weder zu naß noch zu trocken ist. Auch muß man

man das Unkraut fleißig ausjäten und dem Viehe geben. Die Raupen kann man vertilgen, wenn man das Mittel anwendet, das wir unter dem Worte Raupen anführen werden. Wenn die Blätter gelb werden wollen, muß man sie abbrechen, und dem Rindviehe füttern. Im October werden die Häupter ausgestochen, welche, wenn sie nicht herumgeworfen werden, sich lange halten. Alsdann werden die Strünke abgehackt und zuerst die Blätter, nachher aber die Strünke den Kühen geschnitten gefüttert, letztere auch gekocht, besonders den kalbenden Kühen ins Saufen gegeben. Die Krauthäupter werden von den Menschen entweder frisch gekocht gegessen, oder Sauerkraut, ingleichen Kumpskraut davon gemacht. Die nach dem Abhacken im Acker stecken bleibenden Strünke werden gemeiniglich von armen Leuten ausgezogen und verbrennt, sie dürfen nicht im Acker bleiben, sonst versauren sie denselben, anstatt ihn zu düngen. Der Krautacker wird entweder gleich nach abgebrachtem Kraute mit Korn besäet, nachdem man vorher nur die Zeilen gleich geeget, und dann ungedüngt zur Saat gepflügt hat, oder sie werden im folgenden Frühjahre mit Gerste oder Lein besäet, und darzu einmal im Herbste umgepflügt, im Frühjahre aber wie gewöhnlich zu diesen Früchten behandelt. Man hat auch grünes und rothes Hauptkraut, welches in der Behandlung dem weißen gleich ist. In den Gärten kann man frühzeitiges Kraut erziehen, wenn man den Cappsaamen in die Mistbeete säet, und zeitig verpflanzet. Man hat eine besondere Art davon, englisch Frühkraut genannt.

Cappsaamen ist der Saamen obigen Cappeskrautes, er ist dem Rübesaamen in der Gestalt und Farbe ähnlich, man gewinnt ihn von den schönsten Krauthäuptern, die sich recht kreutzförmig geschlossen haben und die man zu dem Ende aufsuchet, im October mit Strunk und Wurzel aushebt, und im Kelleroder in die Erde einschlägt, in welchem Zustande sie den Winter durch bleiben, und dann im Frühjahre, wenn die Nachtfröste vorüber sind, im Garten auf neu gegrabenes Land, jedoch nicht zu nahe verpflanzt, und an dabey gesteckte Ruthen gebunden werden. Der Saamen wird im August und September nach und nach, wie er reif wird, abgenommen, dann läßt man ihn recht dürre werden, macht ihn rein und hebt ihn bis zum Gebrauch an einem recht trocknen Orte auf, weil er sonst leicht schimmlicht und dumpfig wird.

Castanienbaum. Man hat davon drey Sorten, nämlich die kleine gute Castanie, die Marone und wilde Castanie. Der gemeine Castanienbaum, dessen Frucht die kleine gute Castanie ist, wächset in Ungarn, Italien, Frankreich und am Rheine in solcher Menge, daß man daselbst ganze Wälder davon hat. Er treibt einen ho-

hen und starken Schaft, kommt am besten in einem mittelmäßig feuchten und mürben Lande fort, und wird durch Stecken der ganzen Frucht und auch durch Wurzelschößlinge fortgepflanzt. Wer aber sich recht viel Castanien dieser Art in größerer Geschwindigkeit verschaffen will, der pfropfe oder oculire solche auf junge Eichen, und verpflanze sie nach drey Jahren an den Ort ihrer Bestimmung. Die Blätter dieses Baumes sind auch seine beste Düngung, und er wächset in gutem Boden ungemein schnell. Seine Früchte sind zur Speise für Menschen und zur Viehmastung zu gebrauchen. Jung abgehauen lassen sich die Castanienbäume auch in Busch- und Schlagholz verwandeln, und treiben, gehörig abgehauen, sehr viel junge Schößlinge. Das Holz hat mehr Aehnlichkeit mit der Eiche als mit dem Nußbaume und ist im Trocknen ein dauerhafteres Bauholz, als das fichtene. Auch ist es für Tischler und Böttcher, wie nicht weniger als Feuerholz und zum Verkohlen brauchbar, es wird nie wurmstichig.

Der Marottenbaum unterscheidet sich von jenem nur durch die Größe der Frucht; sein Vaterland ist Italien, er kommt aber auch bey uns fort. Aus Kernen gezogen treibt er hier zu Lande zwar einen schönen langen Stamm, die Frucht aber bleibt klein, und kann nur durch Veredlung, nämlich durch Pfropfen in den Spalt im Monath April und durch Oculiren auf das treibende Auge um Johannis, zu ihrer gehörigen Größe gelangen. Man kann auch wilde Castanienbäume damit veredeln. Abarten sind: der englische Castanienbaum mit vergoldeten Blättern, bloß wegen seines schönen Ansehens geschätzt, und der nordamerikanische Zwergcastanienbaum, dieser kömmt bey uns nicht sonderlich fort, und wird nicht über 7 Ellen hoch, seine länglichrunde Frucht ist nur zur Mastung taugbar.

Der Wilde- auch Roßcastanienbaum, hat den leztern Namen daher, weil seine Frucht ein vortreffliches Drusenpulver für die Pferde giebt. Er ist hier zu Lande einheimisch und einer der schönsten Bäume, mit langem Schaft, breiter Krone und glatter Rinde. Sein Holz taugt nicht viel, als mit unter zu Tischlerarbeit, zum Verbrennen giebt es wenig Flamme und gar keine Kohle. Er wird eben so erzogen, wie der gute Castanienbaum. Die Blätter sind ein gutes Ziegenfutter, die Blüthen eine vortrefliche Bienenweide und die Früchte ein vorzügliches Viehfutter. Gelungene Versuche zeigen, daß man mit 6 Scheffeln davon einen Ochsen in Zeit von 6 bis 7 Monathen fett füttern kann, und daß das Fleisch einen sehr guten Geschmack davon bekommt. Wider kurzen Athem der Pferde und das Faulhüten der Schaafe sind sie ein herrliches Verwahrungsmittel. Man gewöhne leztere sogleich von Jugend auf an ihren frischgetrockneten oder geschrotenen Genuß, und füttere sie bey einfallenden Nebel und Reifen einige Tage des Morgens und Abends damit, so werden sie von allen übeln Zufällen verschont bleiben

ben. Mit Knoblauch vermischt sind sie ein gutes Mittel wider Pocken, Raude und Husten der Schaafe. Auch die Rinde dieses Baumes ist ein sehr gutes Mittel zum Gebrauch als Klistier beym Verkalben der Kühe; auch soll sie in Fieberkrankheiten der Menschen die Stelle der Chinarinde vertreten. Wegen der Verdaulichkeit, auch milch- und seifenartigen Eigenschaft der Castanien sind sie ein gutes Milchfutter zur Winterszeit für Kühe, wornach man eine gute und schmackhafte Milch und Butter bekömmt. Auch sind sie ein Vorbauungsmittel wider die Viehseuche, wenn man das Vieh, so lange solche in der Gegend wüthet, damit füttert. Man kann auch Stärke davon machen, und bekommt davon mehr als vom Weitzen, weil dieser zu viel schleimige Theile bey sich führt. Man stampft sie zu diesem Behufe in einem Troge und thut sie in ein breites mit Fließ- oder Regenwasser gefülltes Faß so lange, bis sie nach vollbrachter Gährung wieder zu Boden gefallen, und die Brühe klar worden ist, auch einen sauren zusammenziehenden Geschmack angenommen hat. Dann gießt man sie ab, und thut die zurückbleibende Masse in einen großen Sack, thut diesen in ein anderes Gefäß und tritt oder preßt den Saft aus. Dieser weißliche Saft wird dann, wie bey andrer Stärke, mit reinem Wasser versüßt und endlich getrocknet; der im Sacke gebliebene Rückstand zu Schweinfutter verbraucht, die abgegossene Brühe aber wieder auf andere Castanien zum Stärkemachen geschüttet, weil sie die Gährung geschwinder befördert, als reines Wasser. Castanien klein gestampft, an der Sonne getrocknet, dann auf der Mühle gemahlen, geben ein Mehl, das man zwar nicht essen, wohl aber als Kleister bey Verfertigung der Spielkarten und sonst gebrauchen und dadurch viel Weitzenmehl ersparen kann. Eine Abart ist die Carolinische rothblühende Castanie, sie ist weicher und ihre Früchte werden hier zu Lande nicht reif. Sie verlangt trocknen Boden und einen bedeckten Standort. Sie erreicht eine Höhe von 10 Ellen, aber die Blüthe ist das einzige schöne am ganzen Baume, denn das Holz ist durchaus zu nichts zu gebrauchen.

Centner, ist das schwerste Gewicht, welches in Sachsen 110 Pfund Kramer- und 100 Pfund Fleischergewicht wiegt; in andern Ländern wiegt er 112 bis 160 Pfd. Abgekürzt schreibt man dieses Wort Ct.

Chamille, Camille, Camomille, Helmerchen, matricaria chammilla, eine wildwachsende Blume, welche zum Gebrauch für Menschen und Vieh sehr heilsam ist. Man braucht sie in die Klistiere, man trinkt Thee davon, welcher für Wöchnerinnen, auch bey Blehungen und Krämpfen sehr heilsam ist. Man näht sie auch in Küßchen und lindert Zahnschmerzen und Geschwulsten damit. Das Kraut davon ist unter dem Heu oder Stroh, worunter man es oft findet, dem Vieh

sehr dienlich. Jeder Hausvater sollte sich auf einen reichlichen Vorrath von Chamillen befleißigen. Von den wilden hat man zwey Abarten, die Feldcamille, anthemis arvensis, welche ohne Geruch ist, dahingegen die zweyte, nämlich die Hundecamille, anth. cotula, einen stinkenden Geruch hat. Eine veredelte Abart der Chamillen ist die römische Chamille chamomilla major, wird in den Gärten, jedoch ohne große Cultur erbauet.

Chymie, ist die Wissenschaft, einen Körper in alle seine Bestandtheile aufzulösen, um ihre wahre Beschaffenheit zu untersuchen. Sie ist jedem Landwirthe, der auf mehr als eine bloße Bauerökonomie Anspruch macht, von wahrem Nutzen; denn er lernt dadurch die Ursachen und Wirkungen aller wirthschaftlichen Geschäfte und Begebenheiten, vorzüglich aber die verschiedene Beschaffenheit der Erdarten, die Kräfte der verschiedenen Düngungsarten kennen, und die Resultate aller bey dem Brauen, Branndweinbrennen, Butter- und Käsemachen, Waschen, Bleichen und andern wirthschaftlichen Verrichtungen vorkommenden Arbeiten beurtheilen, und daraus manche gute Regel zu seiner Wirthschaftseinrichtung ziehen. Noch ist hierüber nicht viel geschrieben, außer was im 10, 11, 12ten und folgenden Bänden der Leipziger ökonomischen Nachrichten darüber gesagt ist, wir werden aber in der Folge Gelegenheit nehmen, die ganze Landwirthschaft aus einem chemischen Gesichtspuncte betrachtet, der Welt in einem besondern Werke vor Augen zu legen.

Clafter ist ein Längenmaaß von der Spitze eines Mittelfingers, bis zu der des andern eines erwachsenen Mannes gerechnet, welches drey Ellen beträgt. Man braucht dieses Maaß hauptsächlich beym Scheidtholze, daher wird eine Clafter Holz das Maaß genennet, vermöge dessen man so viel Scheidte neben und über einander legt, daß sie zusammen eine Länge von drey Ellen und eine gleiche Höhe ausmachen; die Breite bildet die Länge der Scheidte. Da aber frischgeschlagene Scheidte sich beym Eintrocknen setzen, so müssen solche eine Viertel Elle höher, und also $3\frac{1}{4}$ Elle hoch gesetzt werden; trockne Scheidte hingegen werden nur drey Ellen hoch gesetzt, und diese Viertel-Elle nennt man den Zusatz. Damit aber die Käufer dabey nicht bevortheilt werden, so ist folgendes beym Setzen einer Clafter zu bemerken: 1) Die Scheidte dürfen nicht auf die Schärfe, sondern müssen, gehörig in einander geschlichtet, gelegt werden. 2) Die Clafter müssen nicht etwa nur vorne die Weite von drey Ellen haben, und hinten kleiner, sondern sie müssen vorne und hinten von gleicher Weite seyn. 3) Sie müssen der Länge nach allezeit waagrecht, und der Höhe nach lothrecht gesetzt seyn; folglich muß man so viel möglich einen geraden Platz darzu wählen. Da aber dieses oft wegen der unebenen Lage des Ortes nicht möglich ist, so muß sie 4) auf diesen Fall winkelrecht gesetzt, und zu dem Ende oben in

in dem einen Clafterstecken (so nennt man die zwey Stangen, die an beyden Enden der Clafter zu ihrer Festhaltung in der Erde festgesteckt sind) ein Winkeleisen befestiget, und wie dieses weiset, die Clafter gesetzt werden. Die Claftern werden eingetheilt in ordentliche Scheidtclaftern von gespaltenen Holze, in Klöppelklaftern von runden ungespaltenen Stücken, die zu schwach sind, um gespaltem zu werden, und in Stockclaftern, welche von den ausgegrabenen Stöcken gesetzt werden.

Clima, ist die Beschaffenheit eines jeden Ortes oder einer Gegend, in Rücksicht auf seine natürliche Wärme, Kälte, Trockenheit oder Nässe und den daraus folgenden Wirkungen derselben auf den Boden und die darauf zu erbauenden Früchte. Da auch die Bearbeitung und Düngung des Bodens zu jeder Frucht in jedem Clima verschieden ist, so muß die erste Sorge eines jeden Landwirthes seyn, die Beschaffenheit des Climas an dem Orte, wo er zu wirthschaften hat, genau kennen zu lernen. Dieses Clima nebst der Beschaffenheit des Bodens eines jeden Orts nennt der Landmann gewöhnlich die Landesart.

Clistier, ist ein milchlaues, durch den After in den Darmcanal gesprützes, Heilmittel wider allerley Gebrechen im Unterleibe und in den Gedärmen. Man bedienet sich dazu einer zinnernen Sprütze, in deren Verfertigung der Zinngießer, Meister Isaac Weber zu Grimma in Sachsen, besonders berühmt ist, sie sind auch in Leipzig bey dem Kaufmann Meißner auf der Petersstraße No. 38. zu allen Zeiten in Commißion zu haben. Er verfertigt sie von allerley Größe für Menschen und Vieh von jedem Geschlecht und Alter. Im Nothfalle kann man sich auch zu Clistieren für Menschen einer Rindsblase mit einem daran befestigten elfenbeinernen Röhrchen, und für das Vieh einer hölzernen Sprütze, welche aber, wenn sie nicht immer in Feuchten liegt, verlechzet, bedienen; doch behalten immer die zinnernen den Vorzug. Es sollte daher billig in jedem Dorfe wenigstens eine auf Gemeindekosten angeschafft und unterhalten werden, weil dadurch viele Menschen und Vieh am Leben erhalten werden, die in Ermangelung eines Clistieres oft ein Raub des Todes werden.

Contract, ist ein freywillig von zwey oder mehrern Personen abgeschlossener Vertrag, einander etwas zu geben oder zu leisten, so hat man Kauf- Pacht- Mieth- Tausch- Zinß- Bau- Arbeits-Contracte u. s. f. Sie werden entweder mündlich oder schriftlich abgeschlossen, weil aber, besonders wenn bey einem mündlichen Contracte keine Zeugen zugegen sind, die daraus folgenden Verbindlichkeiten bey erfolgter Nichterfüllung nicht gesetzmäßig erwiesen werden können, so ist ein schriftlicher Contract dem mündlichen vorzuziehen; zu ganz vollkommener Sicherheit aber ist die gerichtliche Bestätigung desselben anzura-

anzurathen; ja manche Contracte, als Kauf= Tausch= und Schenkungscontracte liegender Gründe, so wie Pachtcontracte geistlicher Grundstücke, sind ohne gerichtliche Confirmation gar nicht gültig. Zu Abschließung eines Contracts gehört eine gehörige Vorsicht von Seiten sämmtlicher Contrahenten, damit keiner dabey überlistet oder übervortheilet werde. Dieses setzt, wie natürlich, eine genaue Kenntniß der Sache, worüber man contrahirt, und der einzugehenden Verbindlichkeiten, wie nicht weniger der Umstände der Personen, mit denen man abschließt, voraus. Wegen der gehörigen Form und Einrichtung eines Contracts, so wie wegen der darinn aufzuführenden Cautelen, damit dadurch kein Nachtheil oder Proceß entstehe, thut man wohl, jeden Contract von einiger Bedeutung entweder gerichtlich, oder doch mit Zuziehung eines Rechtsgelehrten abzuschließen. Hierüber kann man mehr nachlesen in M. Geyers vortreflichem Werke über die Abschließung bürgerlicher Contracte, welches im Jahre 1801 zu Leipzig herausgekommen ist.

Conventionsgeld, ist alles Geld, was vermöge einer von verschiedenen Reichsfürsten geschlossenen Convention dergestalt geprägt ist, daß aus einer feinen Mark Silber nicht mehr als 20 Gulden geprägt werden, welches man den 20 Guldenfuß nennt, dahingegen der 24 Guldenfuß 24 Gulden aus einer Mark Silber präget. Es gehören also zu dem Conventionsgelde alle Münzen, worauf ihr Gehalt nach folgender Tabelle ausgeprägt ist.

Münzsorte.	Wie viel auf eine feine Mark.		
Speciesthlr.	X	eine f. Mark.	
Gulden	XX	—	—
halbe Gulden	XL oder	XXXX	
4 gr. Stück	LXXX	—	—
2 gr. —	CLX	—	—
Groschen	CCCXX	—	—
20 Kreutzer	LX	—	—
10 — —	CXX	—	—

Weil in den Staaten, welche diese Convention geschlossen, keine andern Münzsorten bey landesherrlichen und andern Abgaben, auch bey allen öffentlichen Zahlungen in Kauf, Pacht rc. keine andere als Conventionsmäßige Münzsorten angenommen werden, so muß sich jeder Landwirth, den Conventionsfuß wohl bekannt machen. Alle Münzsorten, die für Chursachsen conventionsmäßig sind, findet man in der, jeden Monath herauskommenden Valvations = Tabelle.

Cornelbaum, Herlskenbaum, welscher Kirschbaum, Hornkirschenbaum, Carlskirschenbaum, Dürlitzerbaum, u. s. w. wächst ziemlich hoch und breitet sich in viele Aeste aus. Er treibt längliche Blätter, welche, wenn sie bald nach dem Ausschlagen abgepflückt werden, einen sehr wohlschmeckenden und gesunden Thee geben. Seine Rinde ist schwarzgrau ins röthliche fallend, das Holz weiß, fest, dicht und hart, zu Kammradzähnen, Arthelmen, Hammerstielen u. s. f. brauchbar. Die

Blüthe ist gelb. Die Frucht gehört zum Steinobste und wird die Cornelkirsche, Herlske, welsche Kirsche, Hornkirsche, Carlskirsche, Dürrlitze u. s. f. genennt, sie ist länglich rund, im reifen Zustande blutroth, von säuerlich süßem Geschmack und angenehmen Geruch. Der darinn befindliche harte Kern, Stein, enthält zwey längliche Saamenkerne. Sie kann grün gegessen oder mit Zucker eingemacht werden, da sie eine sehr gute Speise für hitzige Fieberpatienten ist. Die unreifen Früchte in Salz eingelegt, kommen den Oliven an Geschmack, Farbe und Gestalt so sehr gleich, daß ein geübter Kenner darzu gehört, um sie zu unterscheiden; auch werden sie vielfältig für Oliven verkauft. Dieser Baum wird in Wäldern wildwachsend, aber auch häufig in Gärten angetroffen, wo er aus Kernen, die aber zwey Jahre in der Erde liegen, gezogen, oder auch durch Versetzung ausgelaufener Wurzelschößlinge fortgepflanzt wird. Er verlangt einen feuchten und fetten Boden, und fleißiges Umgraben. In der Nähe der Bienenstöcke aber leide man keinen dieser Bäume, denn die Bienen fallen über seine Blüthen, als die erste Baumblüthe im Jahre, gierig her, und bekommen davon den Durchfall. Uebrigens schadet diesem Baume und seinen Früchten, Blüthen und Blättern, weder Mehlthau, noch Raupe, auch kann man ihn zu Hecken und Zäunen gebrauchen und überhaupt mit der Scheere jede beliebige Gestalt geben. Da sein Laub bis spät in den Winter grün bleibt, und er schon im zeitigsten Frühjahre blühet, so ist er einer der angenehmsten Gartenbäume. Abarten sind der Cornelbaum mit gescheckten Blättern und der mit gelber Frucht, die übrigens der Hauptart in allen gleich kommen, auch, gleich wie diese, durch Ableger und Wurzelschößlinge vermehrt werden können.

Cossat, Cossater, Rothsasse, Hintersässer, Hintersattler, heißt der Besitzer eines kleinen Bauergutes, der nicht Feld genug hat, um sich Pferde oder Ochsen zu halten, und daher sein Feld mit Kühen bestellt, oder durch andere bestellen läßt; dem auch nicht Pferde- sondern Handfrohne dem Landesherrn und seinem Guthsherrn zu verrichten obliegen.

Courant ist das in jedem Lande, Gegend oder auch Marktstadt eingeführte (gänge und gäbe) Geld. Alle Münzsorten, die über das zweygroschen Stück sind, nennt man **grob**, die kleinen **klein Courant**, vom Sechser abwärts, auch **Scheidemünze**.

Credit heißt so viel, als Treu und Glauben; z. B. einem auf Treu und Glauben etwas ohne baares Geld verhandeln. Ob solches besser sey, als gegen baare Zahlung, (siehe dieses Wort). Beym Pferdehandel ist es jedoch gut, einen Theil der Zahlung eine Zeitlang inne zu behalten, gleichsam als eine Caution wegen versteckter Fehler.

Dach

D.

Dach ist der obere Theil eines Gebäudes, welcher dazu bestimmt ist, die untern Theile wider Regen, Schnee und andere üble Witterung zu schützen. Unter diesem Dache wird der erste Raum der Boden genennt, und zur Aufbewahrung des Getraides und andern Viehfutters verwendet; da aber diese Dinge einen trocknen und luftigen Aufenthalt haben müssen, so sind Oefnungen im Dache nöthig, die aber so vorgerichtet sind, daß sie alle Nässe und andere üble Witterung, ja sogar den Sonnenschein, vom Boden abhalten, hingegen aber der freyen Luft Zugang verschaffen. Die Dächer sind in Rucksicht ihres Materials Ziegel- Lehmschindel- Stroh- und Rohr- auch Schindeldächer, die wir zu seiner Zeit unter diesen Benennungen werden kennen lernen. Die schönsten und für Ritterguthsbesitzer am meisten zu empfehlenden sind die Ziegeldächer, für den gemeinen Mann sind die Lehmschindeldächer die vorzüglichsten, die schlechtesten aber in jeder Rücksicht sind die Holzschindeldächer. Man deckt zwar auch an manchen Orten mit Schiefer, Kupfer und Bley, allein alle diese Dächer sind keinem Landwirthe zu empfehlen, denn sie sind zu kostbar, zu schwer und die Bleydächer in Feuersgefahr sehr gefährlich, weil sie von der Hitze schmelzen, herunter träufeln und die Löschenden beschädigen und tödten können. In Rücksicht der Gestalt hat man 1) Einhängige oder Pultdächer, welche nur auf einer Seite abhängig sind; hieher gehören auch die Wetterdächer, die man von Ziegeln, oder auch von Bretern, über Oefnungen und Thüren anbringt, um diese für übler Witterung zu sichern. 2) Die zweyhängigen oder Satteldächer, welche auf zwey Seiten abhängig sind und der Nässe dadurch Ablauf verschaffen, diese sind wieder zweyerley. a) Gemeine deutsche Dächer, welche sehr steil und daher zur Abführung des Wassers bequem, aber gewöhnlich zu steil und daher den Stürmen zu sehr ausgesetzt, auch wegen des vielen, zu ihrer Unterstützung inwendig anzubauenden, Holzes sehr kostbar sind. Wenn aber das gehörige Verhältniß gefunden wird, daß sie weder zu steil noch zu flach sind, so sind sie zu ländlichen Gebäuden die vorzüglichsten unter allen Dachungen. Das rechte Verhältniß aber findet man, wenn man die ganze Breite des Hauses zur Grundlinie annimmt, diese in zwey gleiche Theile theilt, und aus der Mitte eine Perpendicularlinie errichtet, darauf aber die Hälfte der Grundlinie wieder in drey gleiche Theile theilet, und vier davon auf die Perpendicular-Linie trägt; so giebt dieses die mittlere Dachhöhe. b) Mansardendächer, von ihren Erfinder also genannt; diese machen dem Gebäude ein schöneres Ansehen und einen weitläuftigern Bodenraum. Das obere Dach aber ist zu platt, daher bleibt der Schnee zu lange darauf liegen; und da die Sparren nicht in einem Stücke fortlaufen, sondern getheilt werden

den, so haben sie nicht die Festigkeit eines gemeinen Daches, sind auch wegen mehrern Holzes kostspieliger und schwerer, auch wegen der vielen Einkehlen an den obern Kappfenstern den Eindrücken der Witterung mehr ausgesetzt; auch schießen in Feuersgefahr die obern Sparren leicht vom Dache herunter. Zeltdächer, die mehr zu Lusthäusern, Kuppeldächer, die mehr zu Thürmen, und Altane die hier zu Lande fast gar nicht mehr gebraucht werden, auch überhaupt wegen ihrer Last, da sie Quadersteine, und wegen ihrer ganz platten Lage äußerst zweckwidrig sind, gehören, weil sie nicht zu landwirthschaftlichen Gebäuden angewendet werden, auch nicht hierher.

Dachrinne ist eine hölzerne oder blecherne Rinne, welche am untern Theile des Daches auf beyden Seiten zu dem Ende angebracht ist, damit das vom Dache herablaufende Wasser sich darinnen sammele, um nicht am Hause herunter zu laufen. Sie muß so angelegt seyn, daß sie nicht übersondern dem zu ihrem Ergießen bestimmten Platze zulaufe; hier ist eine Röhre angebracht, in welcher das Wasser, ohne das Haus zu berühren, auf den Erdboden herunterläuft. Besser aber thut man, eine Döse, oder sonst ein geräumiges Gefäß unter zu setzen, um das ablaufende Regen- und Schneewasser darinn aufzufangen, weil es zu manchem wirthschaftlichen Gebrauche gut ist, wovon ich nur das Begießen der Gewächse im Sommer erwähnen will. Fehlerhaft für Landwirthe sind daher diejenigen Rinnen, die das Wasser in keine Röhre führen, sondern es sogleich oben frey ablaufen lassen. Soll es dem Hause nicht gefährlich werden, so muß die Ablaufsrinne wenigstens so eingerichtet seyn, daß das Wasser in einer guten Entfernung vom Hause herabstürze, da man denn gewöhnlich am Ende der Rinne Köpfe anbringt, die es auszuspeyen scheinen. In hölzernen Rinnen, wenn sie besonders nicht hinlänglichen Fall haben, pflegt sich das Wasser unten auswendig daran zurückzuziehen, und da muß man an diesem Orte zwey oder drey Einkerben machen, damit das zurücklaufende Wasser daselbst herabträufeln müsse.

Dachs, Ursus melis auch melis taxus, ist ein vierfüßiges Raubthier. Er wohnt in Hölen, die man Dachsbaue nennt, wo er sich den Tag über aufhält, und des Nachts auf Raub ausgehet, da er sich von Caninchen, jungen Haasen, Mäusen, Vögeln, Fröschen, Insecten, Obst und Wurzelwerk nähret. Ein Vierteljahr in jedem Jahre, nehmlich im Winter, geht er gar nicht aus, sondern nähret sich von dem vielen Fette, das er von der im Sommer genossenen Nahrung ansetzet, und welches er aus einem unter dem Waidloche (After) befindlichen, ihm von der Natur besonders zu diesem Behuf verliehenen Loche ziehet. Er wird durch Netze, die man in den Eingang des Baues legt, Dachshauben genannt, gefangen, auch kann man ihn mit Hunden hetzen, welche aber stark und

und beißig seyn müssen, damit sie ihn halten, und doch muß man ihnen mit einer besonders zu diesem Behuf eingerichteten Gabel, die Dachsgabel genannt, zu Hülfe kommen. Das brauchbare an ihm ist die Haut, (Schwarte) und das Fett, welches für äuserliche Schäden sowohl, als auch in gewissen innerlichen Fällen, von gutem Nutzen ist.

Dachshund ist eine Art niedriger Hunde mit krummen Vorderbeinen. Sie sind brauchbar um Füchse und Dächse aus ihren Bauen zu jagen, in welche sie kriechen, und diesen Thieren so lange zusetzen, bis sie herausfahren, und geschossen oder in Hauben gefangen werden. Auch jagen sie Haasen und anderes Wildpret im Holze laut, indem sie ihnen unter beständigem Anschlagen auf der Farthe (Spur) so lange nachlaufen, bis sie zum Schuße kommen.

Dachspähne sind von Tannen- oder Fichtenholz geschnittene dünne Spähne dreyzehn Zoll lang und drey Queerfinger breit, welche man bey einfachen Ziegeldächern unter die Fugen zwischen den Ziegeln auf die Latten legt, um der Nässe das Eindringen in das Gebäude zu verwehren. Man kauft sie nach Tausenden und Hunderten.

Dachstuhl ist das Holzwerk im Innern des Gebäudes unmittelbar unter dem Dache, welches zur Unterstützung des Daches dient, und worauf die Sparren ruhen. Dieser ist entweder stehend oder liegend, und in beyden Fällen entweder einfach oder doppelt verschwellet. Ein stehender Dachstuhl bestehet aus gerade stehenden Säulen, da hingegen solche bey dem liegenden Dachstuhle schräg und dicht an den Balken hinauf laufen. Der erste ist nur bey kleinen Gebäuden, die keine große Last zu tragen haben, brauchbar, der letztere aber für die größten Gebäude so gut, wie für kleinere mit Nutzen anzuwenden, und hierzu kommt noch der Vortheil, daß bey diesem der Oberboden frey, bey jenen aber mit Säulen besetzt ist. Die Stücke des Dachstuhles sind die Grundbalken, in welchen die Sparren stehen; die Sparren, welche eigentlich das Dach bilden, und auf welche die Latten genagelt werden; die Kehlbalken, welche den Oberboden von dem untern scheiden und unmittelbar auf dem Dachstuhle liegen. Die Stuhlsäulen haben bey großen Gebäuden unter sich Schwellen, worauf sie ruhen und über sich Träger für die Kehlbalken. Die Queerbänder dienen zur festen Zusammenhaltung des ganzen Stuhles und Unterstützung der Kehlbalken. Wenn die Höhe von den Kehlbalken bis zur Spitze der Sparren zu groß ist, so werden oben zwischen den Sparren auch noch Hahnebalken angebracht, daß die Last der Ziegel die Sparren nicht biege. Beym liegenden Stuhl gehen auch noch Träger mitten durch die Kehlbalken, auch sind die Säulen am obern Ende breiter als unten. Hiernächst sind dabey noch zu merken

ken die Spannriegel, wodurch die Stuhlsäulen auseinander gehalten werden, damit sie sich nicht einwärts ziehen; zugleich tragen sie auch die nur erwähnten Träger; sie werden von den in die Säulen der Spannriegel etwas eingeschnittenen Jochbändern unterstützt, welche auch das Schieben des Daches verhindern.

Damm, von den Holländern Deich oder Dock genannt, ist eine durch Kunst gemachte Erhöhung, um ein daran stoßendes oder vorbey fließendes Wasser abzuhalten, daß es das dahinter liegende Land nicht überschwemme. Auch sucht man dadurch einen Fluß an seinem ordentlichen Laufe zu hindern, und ihm gewisse Grenzen zu setzen, in welchen er auch bey dem höchsten Stande des Wassers eingeschlossen bleiben muß. Nicht weniger spannt man dadurch einen außerdem kleinen und schwachen Fluß an, daß er aufschwelle und zur Schiffarth und andern Nutzen bequemer werde. Diese Art Dämme ist im Grunde die, welche der Landwirth am meisten kennen lernen muß, weil sie bey den Teichen gebraucht und auch an der tiefsten und abhängigsten Seite derselben, wo das Wasser seinen Fall hin hat, angebracht wird. Die Dicke des Dammes richtet sich nach der Breite des Teiches, je breiter dieser ist, desto dicker der Damm, und je schmäler der Teich, desto schwächer der Damm. Seine Höhe ist nach dem höchsten Wasserstande des Teiches, welche durch die Wasserwaage gefunden wird, zu berechnen. Der Damm darf nicht weniger, als eine Elle, und nicht mehr als zwey Ellen höher, als der höchste Wasserstand seyn. Der Damm muß auf seiner Oberfläche so breit seyn, als er hoch ist, die untere Dicke aber muß sich zu der obern Breite verhalten, wie drey zu eins; wenn daher die Wasserwaage zeigt, daß der Damm 6 Ellen hoch werden müßte, so betrüge die Breite seiner Oberfläche ebenfalls sechs, die untere Dicke aber 18 Ellen. Bey Errichtung eines Dammes wird zuerst durch seine ganze Länge ein Grund 3 Ellen breit und eine Elle tief ausgegraben, dieser aber wieder mit Rasen und anderer guter Erde fest ausgerammelt; dadurch wird der Grund fest und das Wasser kann nicht durchdringen. Zugleich mit diesem Grunde, der auch wohl in einem schlechten und lockern Boden noch breiter und folglich auch tiefer gemacht werden muß, wird die Teichrinne angelegt und fest genug verwahrt, damit das Wasser nicht neben derselben durch den Damm sickere. Wenn nun die Rinne nebst dem Grunde fertig ist, wird die ganze Länge und Breite des Grundes mit gutem Erdreich überfahren, und immer mit Handrammeln fest gestampft, und nun geht es je höher, desto schmäler fort, bis endlich der Damm die verlangte Höhe und Breite seiner Oberfläche hat, alsdann wird noch eine halbe Elle in die Höhe zugegeben, denn um so viel setzt sich der Damm. Man gebe aber wohl Acht, daß ja kein Holz, Stein oder Sand unter die zur Aufführung eines Dammes genommene Erde komme, sondern alles von guter Lehm-

und Thonerde aufgeführt werde. Der Damm wird von Innen und Außen mit viereckigtem starken und wohlbewachsenen Rasen belegt, und dieser schräg, wie die Böschung läuft, aufgesetzt und angetrieben, und dessen mit Gras bewachsener Theil auswärts gekehrt, damit die Graswurzeln den Damm desto besser vor dem Anspielen des Wassers schützen. Hat man wohlfeile Steine oder Holz, so kann man diesen Entzweck noch besser erreichen, wenn man an die innere Seite des Dammes eine Mauer setzt, oder solche mit Pfählen, Pfosten oder Bohlen aussetzt. Sollte aber dieses zu hoch kommen, so kann man noch besser eben diese Absicht durch einen tüchtigen Näther, oder durch eine starke Böschung, welche bey einem dreyelligen Damme schon auf zehn Ellen betragen muß, erreichen; dadurch wird nicht nur der Damm befestigt, sondern die Fische erhalten auch durch das darauf erwachsende Gras gute Nahrung. Hat man nicht Rasen genug, um die Oberfläche des Dammes zu belegen, so besäe man sie nur mit Heusaamen und Haferkörnern durcheinander, so wird sie sich bald von selbst berasen. Will man den Damm mit Bäumen besetzen, so geschehe es mit Weiden, denn diese halten nicht nur mit ihren Wurzeln die Erde zusammen, sondern sind auch, da sie alle vier Jahre geköpft werden, der Gewalt des Windes, um sie und den Damm zugleich mit zu erschüttern, weniger unterworfen, als andere Bäume. Uebrigens lasse man vom Anfange nicht gleich zu viel Wasser in den Teich laufen, damit der Damm nicht im ersten Anfange zu scharf angegriffen werde. Bey Dämmen an Ströhmen kommt die Sicherheit auf die Höhe und auf die äusere Böschung an; fehlt es an einem dieser Stücke, so kann ihn weder die Kappe (obere Breite) noch die Festigkeit der Erde, noch die Böschung auf der Landseite vor der Gewalt des Wassers verwahren.

Darre ist ein Ofen, durch welchen auf einem dicht darüber angebrachten Gerüste Malz, Obst, oder Flachs gedörret werden. Man hat also dreyerley Darren, nehmlich Malz- Obst- oder Flachsdarren, von deren jeder an seinem Orte gehandelt werden soll. Zu solchen Darren gehören Darrhorden, die entweder von Weiden, oder von hölzernen Stäben, oder von Drath geflochten sind, oder Darrbreter, dieses sind mit Leisten beschlagene, und mit vielen kleinen Löchern durchbohrte zusammengefügte Breter, ohngefähr eine, oder $1\frac{1}{2}$ Elle breit, und $2\frac{1}{2}$ Elle lang. Sind sie von Blech gemacht, so heißen sie Darrbleche. Man hat verschiedene Mittel zur möglichsten Holzersparniß dabey erfunden, so wendet man z. B. in Nordhausen den Rauch der Brandweinbrennereyen zum Malzdörren an, man schleift zu dem Ende den Schornstein liegend, und macht dessen obere Seite aus Blech, worauf sodann das Malz geschüttet wird, welches sehr gut geräth. An manchen andern Orten bedient man sich hierzu der überflüssigen Stubenhitze, die man durch einen besondern engen Kanal

Kanal in einen in der Höhe befindlichen Kasten von ohngefähr 2 Quadrat-Ellen Raum durch angebrachte Züge hin und wieder leitet, und auf der blechernen Decke desselben die zu darrenden Dinge aufschüttet. Doch muß man bey allem Darren vorsichtig zu Werke gehen, um sowohl Feuersgefahr zu verhüten, als auch weder zu schwach noch zu stark zu darren. Gewöhnlich aber bringt man zu Vermeidung der Feuersgefahr die Darre in ein besonderes von andern entfernt stehendes Gebäude, welches das Darrhaus, oder schlechthin die Darre genennt wird.

Dauben sind einzelne breite aus eichenem oder weichem Holze gerissene Stücke, woraus das Böttgergefäß verfertigt wird. Wenn sie an der Luft gehörig ausgetrocknet sind, werden sie, wie sie zu jeder Art von Gefäß nöthig, gehauen, auf der Fügebank an einander gefügt, mit dem Zirkel nach der gesuchten Größe umrissen, mit dem Beile gelenket, mit dem Schnittmesser und Hobel gestreift und abgezogen, dann auf den Fugen mittelst des Bloches sauber gefügt, daß kein Tropfen Wasser hindurch kann, hernach ausgesetzt, durch den Setzreif befestigt, und zum Stehen gebracht, hierauf zusammen geschlagen und über dem Feuer bezwungen, endlich aber gut ausgeschlagen, und die Fugen alle gleich gemacht, um dem Gefäße die verlangte Gestalt zu geben. Man hat runde- vier- sechs- und mehreckigte Fässer, deren Dauben also auf die zu jeder Gestalt nöthige Art vorgerichtet werden müssen.

Debbel oder Döbel auch Dübel ist ein viereckigter hölzerner Keil, der in eine Mauer getrieben wird, um einen Haspen, eine Schraube und dergleichen daran zu befestigen. Er darf nicht aus grünem Holze gemacht werden, weil er sonst leicht eintrocknet, locker wird und herausgezogen werden kann. Auch muß man kein Holz darzu nehmen, das sich gern spaltet. Die Verbandnägel, wo allezeit einer zwischen zwey Felgen eines Rades sitzt, werden auch Debbel genennt.

Debelboden ist ein Fußboden zwischen zwey Stockwerken eines Gebäudes, wo zwischen zwey Hauptbalken lauter schwächere Balken dicht an einander geschlichtet, und mit eingebohrten runden Debeln verbunden liegen; dergestalt, daß ihre, die Decke des untern Zimmers abgebende, Unterfläche ganz gerade, die obere aber, worauf der Fußboden des obern Zimmers zu liegen kömmt, zwischen den entstandenen Vertiefungen mit klarem Schutt ausgefüllt wird.

Defecte sind entdeckte Fehler in Wirthschaftsrechnungen, welche bey der Untersuchung derselben herausgezogen, und dem Rechnungsführer zur Beantwortung vorgelegt werden. Untersucht ein Guthsbesitzer die Rechnungen nicht selbst, so muß er dieses Geschäft einem des Rechnungswesens kundigen rechtschaf-

fenen und unpartheiischen Manne auftragen, damit keinem Theile Unrecht geschehe.

Deich ist ein Damm an einem großen Strohme gegen den Durchzug des Wassers aufgeführt, der so hoch seyn muß, als eine Möglichkeit ist, daß das Wasser steigen könnte. Man findet die besten in Holland, wo sie Dyck heißen, und in Deutschland an der Elbe. Man verwahret sie nach der Wasserseite mit starken Pfosten, oder mit angepflanzten Bachweiden und allerley Strauchwerk, damit das Wasser in demselben seine Kraft verlieret. Diese Verwahrung wird die Deichbedeckung genannt.

Dengeln heißt die Schneide der Sensen und Sicheln, wenn sie zu dick worden, daß sie nicht mehr schneiden wollen, zum nachfolgenden Wetzen dadurch geschickt machen, daß man solche mit einem kleinen verstählten Hammer, der Dengelhammer genannt, auf einem kleinen, ebenfalls verstählten Amboße, den man den Dengelstock nennt, klopft, damit sie den Grad verliert. Der Dengelstock wird mittelst seiner untern Spitze in die Erde gesteckt, bis zu einem in seiner Mitte befindlichen Queernagel, damit er fest stehe, ohne zu tief in die Erde geklopft zu werden. Die Sensen lehnet man bey dem Klopfen mit dem Baume zwischen die Zwiesel eines darzu vorgerichteten Stabes, der Stützelstock genannt, und befestiget sie mit einem locker daran hängenden Bande. Der ganze zu diesem Geschäft gebrauchte Apparat heißt das Dengelzeug.

Deputat heißt bey Ritterguthern alles dasjenige, was die Officianten, als Verwalter, Hofmeister, Schäfer, Jäger, Gärtner u. s. f. außer ihrer baaren Besoldung, an Getraide und andern Früchten, Bier und anderm Getränke, Fleisch und andern Victualien auch Holz und anderm Feuerwerk jährlich erhalten. Hofmeister, die die Speisung des Gesindes mit zu besorgen haben, ingleichen Schäfer, denen die Beköstigung der Schaafknechte oblieget, erhalten auch für diese sowohl als für die Hunde ein bestimmtes. Die Deputatlieferung entstand zu der Zeit, als man wenig mit Gelde, desto reichlicher aber mit allerhand Naturalien versehen war, die man nicht gut ins Geld zu setzen wußte. Sie lassen sich auch jetzt, wo sie einmal eingeführt sind, nicht abbringen, denn auf dem Lande ist der Gebrauch einmal festgesetzt, daß die Diener und das Gesinde nächst dem Lohne auch den Tisch bekommen, und an dessen Stelle tritt das Deputat. Es ließe sich auch aus dem Grunde nicht wohl in Geld verwandeln, weil sonst leicht Bevortheilungen der Herrschaft vorfallen könnten.

Dienste sind alle diejenigen Arbeiten, welche die Unterthanen ihrer Gutsherrschaft, entweder unentgeldlich, oder gegen einen gewissen festgesetzten Lohn an Gelde, Speisung, Futter oder Getraide, jährlich verrichten müssen. Werden sie mit den Pferden oder an-

derm Zugviehe verrichtet, so heißen sie Spanndienste, mit der Hand hingegen geleistet, heißen sie Handdienste. Ferner werden sie eingetheilt in gemessene und ungemessene. Gemessene Dienste begreifen gemessene Tage und ungemessene Arbeit, da nehmlich ein jeder der Herrschaft jährlich eine Anzahl von Tagen zu jeder von der Herrschaft verlangten Arbeit bereit zu seyn, schuldig ist. Oder es ist gemessene Arbeit und ungemessene Tage, da gewisse Arbeiten von den Unterthanen verrichtet werden müssen, welche so lange fröhnen müssen, bis diese vollbracht sind. Z. B. das Abbringen des Getraides in der Erndte. Oder sowohl die Arbeit, als die Tage sind gemessen. Z. B. es hat jeder zwey Harketage in der Hafererndte zu verrichten. Ungemessene Dienste, wo ein jeder nach der Reihe zu allen von der Herrschaft verlangten Arbeiten fröhnen muß. Nächst diesen hat man auch Zwangdienste, da die Kinder der Unterthanen schuldig sind, der Herrschaft zwey Jahre um einen gewissen, in den Erbregistern festgesetzten Lohn zu dienen.

Dieten, Diäten, Tagegelder, sind gewisse Gelder, welche den herrschaftlichen Officianten, als Verwaltern, Jägern u. s. f. wenn sie für ihre Herrschaft verreisen müssen, zu Bestreitung ihrer Reisekosten und Zehrung auf jeden Tag ausgesetzt sind.

Dinkel, Dinkelweitzen, Spelt, Spelz, wird größtentheils im Reiche gebauet, und würde, weil er sehr guten Boden und ein warmes Clima erfordert, bey uns auch nicht so ergiebig seyn. Er ist eigentlich eine Abart vom Weitzen, dem er in der Gestalt und in den Eigenschaften sehr ähnlich ist. Man hat Winter- und Sommerspelt, wovon ersterer mehr Aehnlichkeit vom Weitzen, so wie der letztere von der Gerste, hat, von welchen beyden Getraidearten eigentlich der Spelt ein Mittelding ist. Der Halm ist rohrartiger als der Weitzen, daher das Stroh zu keinem andern wirthschaftlichen Gebrauch, als zum Dünger anzuwenden ist. Man ist durch Dreschen nicht im Stande, die Körner aus der Hülse zu bringen, man kann sie aber auch in der Hülse zu Saamen sowohl als auch zu Pferdefutter gebrauchen; bloß zum Nahrungsgebrauch für Menschen muß er erst auf einer Stampf- oder Schälmühle von den Hülsen befreyt werden. Er giebt ein sehr schönes weißes und feines Mehl, welches unter dem Namen Nürnberger Mehl durch ganz Europa versendet wird, und woraus man das feinste Backwerk, besonders aber die bekannten Nürnberger Lebkuchen und Gräupchen bereitet. Zu weißem Bier, zur Stärke und zum Brandweinbrennen, so wie zu Grieß, Grütze und Graupen wird er mit Vortheil verwendet. Das Feld zu Winterdinkel wird behandelt, wie Weitzenfeld, und der Dinkel kann weit mehr Winternässe vertragen, als der Weitzen. Das Land zu Sommerdinkel hingegen behandelt man, wie Gerstenmehl.

Dinte

Dinte, ist die bekannte schwarze Flüssigkeit, die man zum Schreiben braucht. Eine gute Dinte soll recht schwarz seyn, nicht auf dem Papiere fließen, im Gefäße nicht schimmlich werden und auf dem Papier nach einiger Zeit weder blaß noch gelb werden. Folgendes Recept giebt eine recht gute Dinte. Man nimmt 8 Loth Galläpfel, welche keine Löcher haben, stößt sie klein, beutelt sie durch ein Haarsieb und thut sie in ein steinernes Gefäß; darauf gießt man ein Nößel Essig und stellt es einige Tage an die Sonne, auf den Ofen oder den Heerd, kurz an einen Ort, wo es warm steht, aber nicht ins Kochen kömmt. Dabey rühret man die Masse öfters um. Wenn nun das Pulver aufgelößt ist, so thut man 2 Loth Vitriol, 1 Loth Zukker, und einen Eßlöffel voll Salz dazu, läßt es noch 4 Tage in der Wärme stehen, und gießt sodann die fertige Dinte durch Löschpapier ab, dann kann man wieder ein Nößel Essig auf die Masse gießen, und wenn es gehörig erwärmet, wieder ab- und zu der andern Dinte gießen, und dieses Verfahren noch zweymal wiederholen. Auf diese Art bekommt man von obigen Ingredienzien 2 Kannen recht gute Dinte.

Distel, ist ein Pflanzengeschlecht mit stachlichten Blumenköpfen, welches theils wild als Unkraut auf dem Felde wächst, theils auch zum Nutzen und Vergnügen in den Gärten erzogen wird. Unter den vielen wildwachsenden Disteln bemerkt man nur drey Arten, nämlich die Wege- oder Frauendistel, die Braachdistel und die große Holzdistel. Die Wegeweiße Frauen- Krebsdistel oder wilde Artischocke, heißt Wegedistel, weil sie an Wegen wächst, auch trifft man sie häufig an unbebaueten Orten; Krebsdistel, weil sie ein Mittel wider Krebsschäden ist, und wilde Artischocken, weil ihre Blattstiele eßbar, und den Artischocken am Geschmacke ähnlich sind. Im ersten Jahre treibt sie große haarige Blätter, welche unter Heckerling geschnitten, ein gutes Pferde- und milchbringendes Futter für die Kühe sind; im zweyten Jahre blüht sie erst. Ihre Asche ist wie überhaupt die Asche aller Disteln, vornehmlich zum Glasmachen zu gebrauchen. Die Braach- oder Pferdedistel wächst als Unkraut auf dem Acker, und ist, wie alle Disteln, schwer zu vertilgen, weil sie sich theils durch tiefgehende zergliederte Wurzeln, theils durch geflügelten Saamen, der sich weit umher verbreitet, fortpflanzet. Das sicherste Mittel zu ihrer Vertilgung ist daher, wenn man die Blüthen abschneidet, ehe sie aufblühen, und die Distel selbst mit einem Messer tief in der Erde absticht. In Frankreich kann jeder wider seinen Feldnachbar, wenn er seine Disteln nicht ausrottet, Beschwerde führen. Man hat auch, um sie auszustechen, ein besonderes Werkzeug, der Distelstecher genannt, welches eine, an einem 3 bis 4 Zoll hohen Stiele befestigte, zwey Zoll breite scharfe Schaufel ist. Uebrigens kann man diese ausgestochenen Disteln als eine vortrefliche Frühjahrskur für die

Pferde

Pferde nutzen, wenn man sie ihnen zerstoßen unter das Futter giebt, sie sind nahrhaft, gesund und gewöhnen die Pferde am besten an grünes Futter. Man wehre keinem Distelstecher seine Arbeit, im besäeten oder unbesäeten Felde, bis das Getraide zu hoch wird. Die große Holz- oder Bärendistel wächst häufig an Rainen, Hölzern und sumpfigen Wiesen. Wie Sauerkraut eingelegt sind sie mit großem Nutzen als Vormast zur Schweinfütterung zu gebrauchen. Die in den Gärten gezogenen Disteln sind die eßbare Distel oder Cardon, die Artischocke und die gesegnete Distel, Cardobenedicten, wegen des Arzneygebrauches ihrer Wurzel.

Docken des Getraides, ist eine in manchen Gegenden übliche Art, das gemähete Getraide zum Trocknen aufzusetzen. Zwey Personen nehmen nämlich jeder einen Arm voll Getraide, und knicken solche etwa ½ Elle unter den Aehren ein und stellen sie gegen einander. Nun wird ein Arm nach dem andern über den dadurch gemachten Haufen dergestalt gelegt, daß auf einer Seite des Haufens die Aehren und auf der andern die Sturzenden herab hängen. Wenn nun die Docke die Höhe eines Mannes erreicht hat, so bindet man eine Garbe, stellet sie auf das Sturzende, knickt die Aehren über dem Gebinde nach unten zu ein, und stülpet sie so über die Docke, welches man den Hut heißt. In diesen Docken muß man das Getraide wenigstens 8 Tage stehen lassen, weil es schwitzt und so kann man dasselbe in der Gelbreife abmähen, denn in der Docke reift es vollends. Sie sind besonders beym Weitzen zu empfehlen.

Dohn, Thon, ist eine fette, sehr feste Erdart, für Töpfer und zu Verwahrung solcher Plätze, welche Wasser halten sollen, brauchbar. Seine Farbe ist gewöhnlich weiß oder blaulich, doch fällt er auch bisweilen ins röthliche, grünliche oder blauliche. Im Feuer verwandelt er sich in Glas und brauset, ehe er schmilzt. Wenn er im Scheidewasser aufgährt, so sind Kreidetheile darunter. Der Thonboden zieht das Wasser sehr in sich, und wenn er damit angefüllt ist, läßt er es nicht wieder von sich, daher nach Regengüssen das Wasser sehr darauf stehen bleibt. Er ist schwer zu bearbeiten, weil er gewöhnlich in steinharte Stücken bricht, welche durch die gewöhnlichen Pflüge und Eggen nicht klar zu machen sind; daher muß man zum Hackenpfluge und der Stachelwalze seine Zuflucht nehmen, oder, wo sich dieses nicht thun läßt, die Stücken mit Hacke und Karst klein machen. Am besten aber ist die Beymischung einer andern lockern Erdart, worzu Sand die vorzüglichste ist. Auch Kalk thut hierzu gute Dienste, ingleichen Sand- und Kalkmergel. Man kann auch allenfalls Kieß darzu brauchen. Wer dieses nicht so ins Große bewirken kann, daß er das ganze Stück eine Viertelelle hoch damit überfahren kann, der dünge wenigstens mit Kalk, und ist auch dieses nicht möglich zu machen

chen, so bediene man sich zur Düngung langen strohigen Mistes, den man zur Saatfurche recht dick auffährt, und pflüge das Feld nie anders, als bey trockner Witterung. Im bloßen Thonboden bekommt man schlechten Weitzen und Gerste, auch unter dem Korne viel Trespe. Wer thonige Wiesen verbessern will, muß sie einige Jahre ebenfalls mit Sande vermischt, unter dem Pfluge treiben, und dann wieder zu Wiese liegen lassen, oder solche im Herbste und Frühjahre mit Sande überfahren und mit der Egge mit 15 Zechen (siehe Eche) hernach auflockern. Die Kennzeichen eines thonigen Bodens sind Huflattig, welches in Menge wild wächst, Fünffingerkraut und Wundkraut.

Doppelbier, ist ein solches Bier, wo man sowohl die Mösche, als den Hopfen zweymal kocht, und jedesmahl eben so viel resp. Malz oder Hopfen noch hinzuthut, als man das erstemahl nahm. Hieher gehören die braunschweigische Mumme, Bayerisches Bier, und andere.

Doppelfurche, nennt man diejenige Art zu pflügen, da man mit zwey Pflügen hinter einander in einer Furche ackert, so daß dieselbe noch einmahl so tief wird, als gewöhnlich. Das Rajolen in den Gärten hat den Stoff zu dieser Erfindung gegeben, welche hernach der verstorbene Königl. Preußl. Kammerrath Kretzschmar auch auf den Feldbau anwendete, und der Welt unter dem Namen Ackerbaurätsel bekannt machte. Wer durch dieses Doppelpflügen die Ausrottung aller Unkräuter zu bewirken glaubt, irrt sehr, denn bey denjenigen, die sich durch Saamen fortpflanzen, bringt er nur den Saamen tiefer in die Erde, welcher bey einer für ihn schicklichen Witterung nur desto stärker hervor treibt. Solche Unkräuter hingegen, die sich durch Wurzeln fortpflanzen, als Kannenkraut, Huflattig, Disteln ꝛc. finden dadurch ohnfehlbar ihren Tod. Zu allerhand Wurzelgewächsen ist das Doppelpflügen von entschiedenem Nutzen. Soll es aber auch dem künftigen Getraidebau nützen, so kann es nicht anders als im Herbste geschehen, damit der heraufgebrachte bisher unbearbeitete Boden durch die Wirkungen der Winterwitterung mürbe, und für die Bearbeitung und Düngung empfänglicher gemacht werde. Es werden zwar alle Wurzelgewächse in dem herunter gebrachten obern lockern Boden in der Doppelfurche, auch wenn solche erst zur Bestellung angewendet wird, vortreflich gerathen, wie man an den Möhren sieht, die sehr häufig auf diese Art bestellt werden; allein da ist nicht anzurathen, das Feld in dem darauf folgenden Herbste mit Winterfrucht zu bestellen, welche aus der nur angeführten Ursache sehr gering ausfallen würde, dahingegen aus eben diesen Grunde eine im folgenden Frühjahre dahin gebrachte Gerstensaat außerordentlich gut anschlagen wird. In einer solchen Landesart aber, wo der untere unbearbeitete Boden von wesentlich geringerm Gehalt

ist, als die artbare Oberfläche, ist die Anwendung der Doppelfurche gänzlich zu widerrathen.

Dorf ist ein aus mehr oder weniger Häusern bestehender offener Ort ohne Thore und Mauern, der keine Stadtgerechtigkeiten zu genießen hat, und dessen Einwohner sich mehrentheils vom Ackerbau nähren, und deshalb Bauern genennt werden. Sämmtliche Einwohner eines Dorfes machen zusammen einen Körper aus, den man Gemeinde nennt, und wovon die einzelnen Mitglieder den Namen Nachbar führen. Zu Besorgung ihrer Gemeinde-Angelegenheiten und Führung ihrer Rechnungen wird gewöhnlich jährlich einer aus ihrem Mittel erwählt, welcher der Schulze, Heimbürge, Bauermeister heißt, dem sich an manchen Orten einige der vorzüglichsten Nachbarn beygesellt sind, die man den Ausschuß, die Aeltesten, Vorsteher nennt. Eigene Gerichtsbarkeit aber, wie die Städte, haben die Dörfer nicht, sondern diese übt entweder ein landesherrliches Amt aus, und dann heißt ein solches Dorf ein Amtsdorf, oder ein Rittergut hat die Gerichte darüber, und diese werden dann Patrimonial-Gerichte genennt, Aber der Gerichtsherr darf die Gerichte nicht selbst verwalten, sondern muß sie durch einen Rechtsgelehrten verwalten lassen, welcher der Gerichtsverwalter, Gerichtshalter, Gerichtsdirector, Schößer genennt wird; und der einige, (wenigstens 3 oder 4) Nachbarn zu Beysitzern hat, wovon der vornehmste der Richter, die übrigen aber Schöppen genennt werden; welchen auch geringfügige Sachen in Abwesenheit des Gerichtsverwalters zu besorgen, nachgelassen ist. Zu diesem Behuf findet man in den Amtsdörfern auch einige Personen dieser Art, die jedoch mit dem Gerichtsbeysitze (Assessur) nichts zu thun haben. Die Ausführung der gerichtlichen Beschlüsse wird durch den Gerichtsdiener (bey Aemtern Amtsfrohn, Landknecht) besorgt; so wie auch in vielen Dörfern ein Mann gesetzt ist, welcher auf die Fluren und darinn den Nachbarn von andern erwachsenden Schaden Acht giebt, diejenigen, so solchen verüben, im Betretungsfall einbringt, pfändet, oder anzeigt und Flurschütze, Flurschöppe, Pfändergenennt wird.

Dorn, Dornstrauch, hierzu gehören alle Sträucher und Büsche, die an ihren Aesten und Zweigen, neben den Blättern, Blüthen und Früchten mit spitzigen Stacheln versehen sind. Ohnerachtet sie zu Zäunen und Hecken sehr brauchbar, auch manche davon zu anderm wirthschaftlichen Gebrauch anwendbar sind, so sind sie doch mehr auszurotten, als zu pflegen. Die bey uns bekanntesten Arten davon sind: 1) Der Schwarz- oder Schlehdorn, der auf Rainen, an Holzrändern und an Zäunen wächst, und durch seine, wohl 10 bis 15 Ellen weitlaufenden Wurzeln und daraus treibenden Ausläufer den Grund-

stücken in seiner Nähe gewaltigen Schaden zufügt. Sein Holz ist zum Gradiren der Salzsohle und zu Bedeckung der Nätherzäune brauchbar, seine Früchte sind die bekannten Schlehen, und seine Blüthen geben einen blutreinigenden Thee. 2) Der Weißdorn ist zu lebendigen Zäunen und Hecken brauchbar, und seine Blüthe den Bienen eben so angenehm, als schädlich. Er thut der Wirthschaft eben so viel Schaden als der vorige. 3) Der Hagebuttenstrauch Hahnebuttenstrauch, Hänkeldorn, verbreitet sich weniger als jene. Seine Früchte sind, ehe sie weich sind, ausgenommen und gedorrt, unter das gebackne Obst zu gebrauchen. 4) Die Brombeere, Kratzdornen, wachsen gern auf thonigtem Acker, treiben lange feindornigte Ranken und dergleichen Blätter, ihre Früchte sind zwar genießbar, aber von keinem ökonomischen Nutzen. Desto schädlicher sind ihre außerordentlich wuchernden Wurzeln, welche nur durch sehr fleißige Bearbeitung, besonders aber durch Doppelpflügen und darauf erfolgtes Abharken der losgepflügten Ranken, nach und nach auszurotten sind.

Dötter, Leindötter, Buttersaamen, Schmalz, ist ein Oelgewächs, dem Rübesaamen sehr ähnlich. Er wächst unter dem Flachse als Unkraut, da man es zu vertilgen suchen muß. An manchen Orten wird er auch als eine Oelfrucht ordentlich angebauet. Er ist sehr einträglich und giebt viel mehr Körner, als Sommerrübsaamen, ist auch nicht so zärtlich wegen der Kälte als jener, und kann daher frühzeitig, schon im März und April, gesäet werden. Sein Stroh, weil es nicht so hart ist, als das Rübsaamenstroh und daher leichter faulet, ist zur Düngung brauchbarer als jenes. Das aus dem Dötter gepreßte Oel ist nicht blos, wie das Rübsaamenöl, zum Verbrennen brauchbar, sondern auch eßbar. Aber darinnen ist der Dötter dem Rübsaamen nachzusetzen, daß er das Feld mehr aussaugt, als jener. Sein Anbau wird gerade so bewirkt, wie der Leinbau.

Dreeschland ist ein niedersächsisches Wort, und bedeutet so viel als unbearbeitete Braache, nehmlich ein Stück Land, das vermöge der daselbst eingeführten Koppelwirthschaft (siehe dieses Wort) einige Jahre unbearbeitet, bloß zum Graswuchs und zur Viehweide liegen bleibt. Man theilt dieses Dreeschland in alten und neuen Dreesch, wovon letzterer nur etwa 1 oder 2 Jahre, der erstere aber schon mehrere Jahre unbearbeitet gelegen hat.

Dreschen heißt die Körner des Getraides, der Oel- und Hülsenfrüchte, aus den Aehren und Hülsen schlagen, und vom Unrath reinigen. Der Ort, wo solches geschieht, ist eine Dreschtenne, und das Werkzeug, womit es vollbracht wird, der Dreschflegel. Es wird auf folgende Art verrichtet: Zuerst wirft man eine gewisse Anzahl Garben, die sich nach der Größe der Tenne richtet, aus der Panse auf die Tenne, und legt auf

beyden

beyden Seiten eine Garbe an die andere, so daß die Sturzeln an die Tennewand, die Aehren aber in der Mitten zusammen zu liegen kommen; dieses nennt man anlegen. Sodann fängt man an einem Orte an, und drischt eine Garbe nach der andern, indem man oben bey den Sturzeln anfängt, herunterwärts gegen die Aehren zu, ab; hernach wendet man sie um, und drischt sie auf der andern Seite auf eben diese Weise. Dieses nennt man vorschlagen, oder nach der gewöhnlichen Bauersprache vorscheln. Hierauf legt man die vorgeschlagenen ganzen Garben auf die Seite an eine Tennewand, harkt das davon abgeschlagene Geströhte und die abgesprungenen Aehren zusammen und legt sie dahin, wo man gewöhnlich das Stroh zu dreschen pflegt, hernach nimmt man eine der Größe der Tenne angemessene Anzahl Garben, bindet sie auf, und breitet eine nach der andern fein dünne so lang die Tenne ist, doch nicht zu nahe an das Thor, damit nicht zu viel Körner über das Schutzbret fliegen, aus, so daß die Sturzeln ebenfalls wieder an die Wand kommen. Diese drischt man auf die obige Art ab. Hernach wendet man das abgedroschene Stroh beym Wintergetraide mit der Hand, beym Sommergetraide mit dem Harken, um, und drischt es nochmals auf gleiche Weise ab. Alsdann hat man ein Stroh abgedroschen, Dieses wird sodann beym Wintergetraide mit den Händen, und beym Sommergetraide mit der Schüttegabel aufgeschüttelt, sodann aber in Schütten aufgebunden und verwahrt. Hierauf wird das übrige und kurze Stroh, das nicht mit in die Schütten gebunden werden kann, besonders zusammen und bey Seite geharkt, und daraus das Wirrstroh oder die Wirrbunde gemacht. Man rechnet insgemein auf ein Schock Wintergetraide $\frac{1}{2}$ Schock lange Schütten und 1 Mandel Bund Wirrstroh, von einem Schock Sommergetraide hingegen 40 Bund Stroh, denn hier ist gar kein lang Schütten- sondern lauter Wirr- und Krummstroh. Wenn auch dieses geschehen ist, breitet man das ausgedroschene mitten auf der Tenne dünne aus, harket die Aehren und Sturzeln fein ab und zusammen, und das Uebrige fledert man ab, nehmlich man überkehrt es mit einem, an einem drey- oder vierelligten Stabe befestigten Flederwische, damit die von dem Rechen zurück gelassenen Aehren und Sturzeln, welche man Ueberkehre nennt, vollends davon geschieden werden, Hernach wird das so weit gereinigte Getraide erst durch das große, hernach durch das kleine Aehrensieb gesiebt, und das im Siebe zurück gebliebene Grobe zur Ueberkehre geschüttet; das durchgefallene Getraide aber mit dem umgewandten Harken einigemahle aufgeworfen, und nach jedesmahligem Aufwerfen die Körner mit einem zwischen dem Zinken eines Rechens hängenden Strohseile von einer Seite zur andern aufgerührt, und sodann das gröbste Zeug nochmals abgefledert und zur Ueberkehre gethan. Wenn nun so viel, als zu einem Aufheben nöthig, nach und nach abgedroschen

droschen, und auf obige Art behandelt worden, so erfolgt das **Wurfen**, oder **Worfeln**, da man das Getraide mit einer Wurfschaufel erst vom Hintertheile der Tenne nach dem Thore zu, und dann von da wieder hinter wirft, damit sich die Körner theilen, und der Wind die Spreu davon wegführen könne. Und dieses wird so oft wiederholt, bis es ganz rein, und von aller Spreu gesäubert ist; auch darf man dabey nicht vergessen, nach jedesmaligem Vor- oder Hinterwurfen den Haufen rein abzufledern und die Spreu wegzuschaffen. Wenn nun auch dieses Geschäft vollbracht ist, so läßt man den ganzen Haufen durch die große **Kornrolle** oder Fege laufen, um allen Unrath, Staub und kleines Gesäme davon abzusondern. Finden sich Raden, Trespe u. s. w. darunter, so kann man es noch durch das halbe Radensieb sieben, und es dadurch vollends ganz reinigen; das Durchgefallene, wird unter dem Namen **Geringes** dem Viehe gegeben. Endlich wird aufgehoben, das gute und geringe Getraide gemessen, von den Dreschern **abgetragen**, und diesen ihr hervorgebrachtes Lohn davon gegeben. Es kommt sehr viel darauf an, daß das Getraide rein aus dem Strohe gedroschen werde, und jeder Wirthschafter oder Verwalter muß daher genau darauf sehen, ob solches gehörig bewirkt werde. Dieses kann er aber dadurch erforschen, wenn er an den Aehren des rein gedroschenen Strohes stark mit dem Hute hindurch fährt, fallen nun viel Aehren in demselben, so ist es nicht rein gedroschen; er muß also mehrere Schütten auf gleiche Weise untersuchen, findet sich nun darinn auch noch soviel Getraide, so muß er nachdreschen, das heißt, er muß fünf Schütten durch ein paar Leute in seiner Gegenwart abdreschen lassen. Finden sich darinn mehr als eine Dresdner Meßkanne Körner, so sind die Drescher in Anspruch zu nehmen, zu bestrafen, und nach Befinden, wenn sich dieses Ungebührniß mehrmals finden sollte, zum Schadenersatz anzuhalten. Die beste Zeit zum Dreschen ist im Winter und bey trocknem Wetter, weil da das Getraide am besten vom Strohe geht. Das Saamengetraide zur Herbstsaat, muß man bloß durch Vorschlagen gewinnen, theils zu Ersparung der Zeit, theils auch, und hauptsächlich, weil man da nur die vollkommensten Körner bekommt, und diese sind, wie bekannt, zur Aussaat unentbehrlich. Die vorgeschlagenen Garben, **Vorschlagen** oder **Kloppen** genannt, werden sodann aufgehoben, und im Winter rein gedroschen. Uebrigens muß ein jeder bey dem Ausdreschen sich nach seinen Bedürfnissen richten, und dasjenige Getraide zuerst dreschen, wovon er eben die Körner oder das Stroh braucht. An manchen Orten wird das Getraide und besonders der Hafer mit Pferden ausgeritten, worzu man zwey Pferde nimmt, und damit so lange auf dem angelegten Hafer herum reitet, bis er nieder geritten ist, dann wird er von Menschen gewendet, und alles übrige nöthige dabey verrichtet, welche auch, wenn ein Pferd mistet, die

die Aepfel sogleich mit einer Schaufel aus der Scheune werfen müssen, und kann man auch ein Pferd, welches stallen will, geschwind hinausbringen, so ist es desto besser. Auf diese Art kann man mit zwey Pferden in einem Tage so viel machen, als mit vier Dreschern in einer Woche. Man kann zwar alles Getraide auf diese Art ausreiten, doch thut man es bey Roggen und Waizen um deswillen nicht, weil man das lange Stroh dabey verliert, im Erbsstrohe aber verwickeln sich die Pferde zu sehr mit den Beinen. Je mehr Drescher man zugleich auf einem Tenne anstellen kann, je besser; vier sind die rechte Zahl; drey machen in vier Tagen das nicht, was viere in dreyen machen, und zwey machen in drey Tagen nicht, was drey in zwey Tagen machen.

Drescher, heißt eigentlich ein jeder, der da drischt; hier aber verstehen wir nur diejenigen darunter, welche nicht ihr eigen erbautes Getraide, sondern für andere Leute in ihren Scheunen um einen gewissen Lohn dreschen. Diese thun solches entweder freywillig, und dann sind es Lohndrescher, oder gezwungen, und dann sind es Zwangdrescher. Lohndrescher bekommen ihren Lohn, je nachdem sie es mit ihren Herren, für die sie dreschen, ausgemacht haben, entweder an Gelde, und da entweder Tagelohn, oder etwas gewisses von jedem Schocke, entweder mit oder ohne Speisung, oder sie bekommen ihren L[illegible]n an Getraide, und da ist es entweder der 12te, 13te oder 14te Scheffel, und diese heißen auch Scheffeldrescher. Manche Rittergüter, Pfarren und andere starke Feldbesitzer halten sich ihre Drescher, welche vermöge eines auf ein, oder mehrere Jahre geschlossenen Vertrages, nicht nur ihr sämmtliches Getraide um den ihnen bestimmten Scheffel ausdreschen, sondern auch alle übrige Erndtearbeit, besonders aber das Abmachen und Aufharken des Getraides, des Heues und Grummets, auch wohl das Säen, Pflanzen, Jäten, Behacken und Ausnehmen der Erdfrüchte, nicht minder das Streuen des Mistes um einen bestimmten Lohn an Gelde, und das Abbringen des Wintergetraides um das 9te oder 10te Schock verrichten, doch wäre in Rücksicht des letztern zu wünschen, daß auch dieses in einen Lohn an Gelde verwandelt würde, da dem Besitzer dadurch ein nahmhafter Theil des besten Strohes zur Düngung entgeht; auch sind mir schon Güter bekannt, wo solches mit gutem Erfolg eingeführt worden ist. Zwangdrescher sind bey den meisten Rittergütern eingeführt; da die Servitut des Dreschens auf den Häusern dieser Drescher ruhet, und ohne besondere Verträge mit Landes- und Lehnsherrlichen Consens und der Einwilligung sämmtlicher Mitbelehnten, nicht abgeändert werden kann, so werden diese Erbdrescher genennt und bekommen dafür den 13ten, 14ten, auch wohl 18ten Scheffel zum Lohne. Wenn ihnen zugleich die Abbringung des Getraides gegen einen gewissen Lohn an Garben (gemeiniglich das

10te Schock des Wintergetraides) und an baarem Gelde obliegt, so heißen sie auch Zehenddrescher, Zehendschnitter, ingl. Hofdrescher und Hofschnitter; Dreschen sie nicht alle, sondern einige von ihnen nach einer gewissen Ordnung, auf einmal, so heißen sie Zechdrescher. Zu einem guten Drescher gehöret, daß er gesund stark, fleißig und ehrlich sey. Es ist daher die Pflicht eines jeden Wirthschafters, gehörig dafür zu sorgen, daß seine Drescher diese Eigenschaften haben; zu dem Ende aber einen kränklichen und schwächlichen Drescher gar nicht in der Scheune zu dulden, wegen der übrigen Eigenschaften aber beständig genaue Aufsicht zu führen, ob sie rein dreschen, ob sie nicht in ihren Schuhen, Stiefeln und Schubsäcken, oder in den Gefäßen, worinn ihnen die Weiber das Morgenbrod bringen, Getraide nach Hause schaffen. In Rücksicht des Fleißes kann man rechnen, daß zwey Drescher ein Stroh von 20 Garben in zwey, drey Drescher in $1\frac{1}{2}$, und vier Drescher in einer Stunde abdreschen. Hieraus kann man leicht den Schluß machen, was sie in einem Tage oder einer Woche dreschen können, und wie viel Zeit und Personen zum Ausdrusch einer Anzahl von Schocken, oder wohl gar einer ganzen Erndte nöthig sind. Man rechnet auf zwey Drescher 150 bis 200 Schock, auf drey 300 Schock und so fort auf 100 Schock einen Drescher; und so auch nach der Aussaat unter 100 Scheffel zwey, von 100 bis 150 Scheffel drey, von 150 bis 200 Scheffel vier Drescher, und so verhältnißmäßig mehr. Auch muß bey Erb- oder Zechdreschern der Wirthschafter eine ordentliche Rolle halten, und darinn richtig bemerken, wie die Drescher ihre Arbeit nach einander verrichten.

Drescherhauß, ist ein, auf Ritterguts- oder Lehngerichtsboden erbauetes Haus, das entweder noch zum Hauptgute gehört, oder an einen Eigenthümer verkauft worden, dessen Bewohner aber, er besitze es nun eigenthümlich oder miethweise, um einen gewissen bestimmten Lohn das Getraide des Hauptgutes ausdreschen zu helfen, gezwungen ist. Wo solche Drescherhäußer eingeführt sind, giebt es deren gemeiniglich 4 bis 6 bey einem Gute.

Dreschflegel, auch schlechtweg Flegel, ingleichen Drischel, ist das Werkzeug, womit man drischt. Es besteht 1) aus der Handruthe, einem Stocke von häselnem Holze $2\frac{1}{2}$ Elle lang und Daumens dick. 2) Aus dem Flegel selbst; dieser ist ein rundes, geschnittenes oder gedrechseltes Stück büchenes, birkenes oder eschenes Holz, eine Elle oder noch 2 bis 3 Zoll mehr, lang, 3 bis 4 Pfund schwer, am vordern Ende 3 Zoll im Durchschnitte stark, an dem andern Ende aber etwas schwächer. Soll er recht gut seyn, so muß er vom Stammende einer Weißbuche seyn. 3) Aus der Kappe, diese begreift drey Stücke, nämlich a) die Flegelkappe, b) die Handruthenkape, beyde von starkem Pfundleder, und mit ledernen Nähriemen, erstere am

am Flegel und letztere an der Handruthe befestiget, und c) durch ein starkes ledernes Mittelband in Gestalt eines Charniers mit einander verbunden, wodurch der Drescher in den Stand gesetzt wird, durch den Schwung der Handruthe den Flegel dahin zu werfen, wohin er will.

Dreschmaschine, Dreschmühle, ist ein nach mechanischen Regeln erbauetes Kunstwerk, um durch dasselbe Getraide in kürzerer Zeit, mit wenigeren Menschen und folglich auch mit weniger Kosten, und dennoch reiner, als auf die gewöhnliche Weise aus dem Strohe zu bringen. Die erste wurde schon im Jahre 1670 zu Paddern in Curland erfunden. Zu Erzen im Hannövrischen bedient man sich noch der im Jahre 1700 von dem Oberamtmann Voigt daselbst erbaueten, mit welcher 3 Personen eben so viel verrichten können, als 18 Drescher auf die gewöhnliche Art in einem gleichen Zeitraume; sie ist aber zum Roggen nicht brauchbar, weil sie das Langstroh zu sehr verdirbt. Seit der Zeit sind wieder eine Menge dergleichen Maschinen erfunden worden, welche aber entweder zu künstlich oder zusammengesetzt waren, oder dem gesuchten Endzwecke zu wenig entsprachen, um eingeführt zu werden. Nur neuerlich ist eine Dreschmaschine von dem D. Melzer in Zöbigker im Amtsbezirke Freyburg in Chursachsen erfunden worden, welche minder kostspielig und viel einfacher ist, als alle bisherigen, dabey auch das Getraide vollkommen rein, und in so einer Geschwindigkeit ausdrischt, daß drey Personen damit in einem Tage so viel verrichten können, als eben so viel Drescher auf die gewöhnliche Art in vier Tagen. So richtig der Gewinn mit dieser Maschine gegen das gewöhnliche Dreschen berechnet seyn, und so viel Vorzüge sie vor allen ihren Vorgängern haben kann; so wird sie doch wohl schwerlich allgemein werden, denn 1) kann sie schon auf solchen Gütern, wo Erbdrescher sind, wegen der einmal darauf haftenden Servitut nicht eingeführt werden, 2) ist und bleibt sie doch für den geringen Landwirth zu kostbar, denn sie kostet 50 Thlr.; 3) wäre auch meines Erachtens die Einführung der Dreschmaschinen im Ganzen wohl schwerlich der Politik gemäß, denn es würden eine Menge Menschen außer Brod und Arbeit gesetzt, und diese fallen allemal dem Staate zur Last, oder wenn die Arbeiter eben den Lohn bekommen müßten, den sie beym gewöhnlichen Ausdrusch um den Scheffel erhielten, welches sie sich ausbedingen müßten, um nicht zu hungern, so gewönnen die Besitzer solcher Maschinen nichts durch ihren kostspieligen Ankauf, als daß sie ihr Getraide einige Monate früher ausgedroschen bekämen, und vielleicht, falls die Maschine wirklich reiner drösche als Drescher es vermögen, einige Scheffel mehr an Körnern, die Arbeiter hingegen, die in 2 Monaten eben so viel verdienten, als vorher in 8 Monaten, wären die übrigen 6 Monate geschäftlos, und verfielen in Müssiggang und alle daraus herfließende üble Folgen. Welcher Nachtheil für den Staat!

Dreymähig, dreyschürig, dreyhauig nennt man solche Wiesen, denen ihre Lage sowohl, als ein dingliches Recht, oder die Gewohnheit jährlich drey Erndten davon zu halten verstattet. Ihrer Lage nach sind sie entweder von Natur niedrig und von sehr fruchtbarer Eigenschaft, oder von so einer Beschaffenheit, daß sie fleißig gewässert werden können, worzu auch noch gute Düngung mit allen bekannten Grasdüngungen erfodert wird. Ueber dieses gehört darzu, daß keine Servituten diesen dreyfachen Nutzen untersagen. Daher theilen sie sich in solche die Gartenrecht haben, und die man auf diese Art nutzen kann, wie man will, und in solche, wo vermöge alter Gewohnheit nur ein Theil auf diese Weise gebraucht werden kann, der übrige aber gemeiniglich um den Rand herum, der Hutung halber nur zweymal gehauen werden darf, und zeitig im September geräumt seyn muß. Auf dreymähigen Wiesen wird der erste Hieb, oder das Heu zu Ende May oder Anfang des Junius, der zweyte, oder das Grummt, zu Ende des Julius oder Anfang des Augusts, und der dritte, oder die Nachmath zu Ende des Septembers oder Anfangs October gemacht.

Duckstein, Duchstein, Tuchstein, ist eine zu Königslutter ohnweit Helmstädt erfundene Art Weißbier, welches von den in dem Flusse, woraus es daselbst gebrauet wird, häufig gefundenen Duck- oder Topfsteinen seinen Namen hat.

Düngen heißt einen Acker, Wiese oder Garten, durch Mittheilung gewisser Dinge, welche den Pflanzen die zu ihrem Wachsthume nöthigen salzigen, öligen und alcalischen Theile beybringen, und zum Frucht-Ertrage geschickt machen.

Dünger oder Dung, hierunter versteht man die nur erwähnten, zum Fruchtertrage der Aecker nöthigen Dinge. Man hat deren dreyerley, nehmlich aus dem Thierreiche, dieser heißt thierischer, aus dem Pflanzenreiche, welcher vegetabilischer, und aus dem Steinreiche, welcher mineralischer Dünger genennt wird. Zu dem thierischen Dünger gehört alles, was man aus dem Thierreiche zur Düngung anwendet, als: der sogenannte Mist, der Pferchschlag der Schaafe, Blut, Knochen, Klauen, Gerberlohe, Haare u. s. f. wovon außer dem Hordenschlage keiner anders, als in Vermischung mit Dingen aus dem Pflanzen- und Steinreiche, als: Stroh, Laub, Holznadeln, Schilf, Gras, Erde, Asche u. s. f. auf den Acker kommt. Hierbey ist zu merken, daß die Vermischung mehrerer Sorten das beste ist, denn jede einzelne Art ist auch nur auf eine einzelne Erdart und für einzelne Früchte brauchbar. Schaafmist z. B. wozu auch der Hordenschlag gehört, welcher viel flüchtiges Salz enthält, das geschwind aber nicht anhaltend wirkt und dabey hitzig ist, wird auf kühlen Lehmboden, und zu Früchten, die schnelle Wirkung brauchen, als Sommer-Rübsaamen und alle Sömmerungsfrüchte

früchte, vortrefliche Dienste leisten. Rindsmist hat mehr Fettigkeit und weniger Hitze, wirkt daher langsamer aber anhaltender, und ist folglich für alles Wintergetraide und fast in jedem Boden der beste, Pferdemist ist in alle kühle Aecker, wegen seiner Wärme und wegen seines Salzes zu allen Früchten, worzu man Schaafmist gebraucht, ein noch anhaltenderes Düngungsmittel, als jener. Schweinemist, der viel Oeltheile enthält, und von kühler Beschaffenheit ist, ist sehr gut in warmen Kalchboden und zu Oelfrüchten. Alle diese Arten aber vermischt, sind eine vortrefliche Düngung in jedem Boden und zu jeder Frucht.

Der vegetabilische Dünger besteht aus allem, was man aus dem Pflanzenreiche dem Acker mittheilet, und entweder vorher schon gefaulet war, oder nun erst faulen muß, denn es ist eine richtige Regel, daß jede Sache erst dann düngt, wenn sie fault, das heißt, sich in ihre Theile auflößt. Vermischt mit Dingen aus dem Thierreiche wird er zum thierischen Dünger gerechnet; daher ist der eigentliche vegetabilische Dünger nur solcher, den der Acker durch Unterpflügen, besonders zu dem Behuf dahin gesäeter Früchte, als Heydekorn, Erbsen u. s. f. auch des unter geackerten benutzten Klees, nicht weniger von den abgefallenen Blättern und Stängeln der abgeerndeten Hülsenfrüchte und Kleearten, so wie von den Stoppeln und Wurzeln der vorher getragenen Früchte erhält. Auch kann man darzu Holz- und Strohasche, ingleichen verrottetes Holz und andere Pflanzen, wie die besonders beym Gartenbau mit großem Nutzen angewendete Holzerde, rechnen.

Zum mineralischen Dünger zählet man alles, was dem Acker aus dem Steinreiche zu Gute kömmt, als Teichschlamm, Mergel, Kalch, Gyps, Seifensieder, Torf- Braunkohlen- und Steinkohlen-Asche, alte Wandbranderde u. s. f. auch wenn man einen Boden durch Beymischung einer andern Erdart verbessert, als schweren Boden durch Sand oder Kalch, leichten durch Thon, Lehm, Schlamm u. s. f.

In England werden alle Düngarten aus allen drey Reichen, so viel man deren von allen Arten zusammen bekommen kann, mit einander vermischt und zur Düngung angewendet; die Engländer nennen dieses Compost. Es ist unstreitig der vollkommenste Dünger, indem er alles Gute der Sachen begreift, woraus er zusammen gesetzt ist, und keinen Fehler einzelner Düngmittel hat, welche nur in manchem Boden und zu manchen Früchten gut sind. Dieser aber ist zu jedem Boden und allen Früchten ohne Unterschied vortreflich, und verdiente daher auch bey uns eingeführt zu werden.

In der Schweiz sammelt man, alle Excremente, so wie den Urin von Menschen und Thieren, ohne weitere Vermischung mit Dingen aus dem Pflanzenreiche in wasserdichte Gruben, gießet Wasser darzu, und durch den daraus bereiteten Brey, welcher Gülle genennt wird, düngt man den Acker mit unglaublichem Vortheile.

In

In Rücksicht des Düngers ist überhaupt zu merken, daß er gestreuet und untergepflüget werde, so bald er auf das Feld gekommen ist; kann man ihn sodann einige Wochen ruhen lassen, ehe man das Feld wieder pflügt oder bestellt, damit er gehörig anziehe, so ist es desto besser. Im Winter aufgefahrner Dünger muß so fort gestreut werden, die Winterwitterung lauget ihn zwar aus, und man pflügt im Frühjahre das bloße Stroh unter, es zieht aber alles nach einer sehr ebenmäßigen Vertheilung in die Erde und kommt derselben zu Gute, dahingegen wenn der Mist in Haufen stehen bleibt, die ausgelaugten Theile wegen der Entfernung von der Erde ohne Nutzen für den Acker in der Luft verfliegen. Wer recht mit Nutzen düngen will, der dünge stark, aber nicht oft, und suche so viel Früchte als möglich aus einer Düngung zu gewinnen, beobachte aber dabey einen so vernünftigen Fruchtwechsel, und lasse die Früchte so auf einander folgen, daß immer eine der andern zur Düngung gereiche; doch giebt es Gegenden von leichtem trocknem Boden, wo dieses Verfahren nicht wohl gethan wäre, und wo bey zu starkem Dünger in trocknen Jahren alles gleichsam verbrennen, in nassen hingegen Lager werden und faulen würde; hier ist eine dreyjährige schwache Düngung der obigen stärkern aber seltnern weit vorzuziehen.

Düngung ist die Art und Weise, den nur beschriebenen Dünger mit Nutzen anzuwenden. Auf welche Art von Land jede Düngungsart schicklich ist, haben wir schon im vorhergehenden gesehen. Hier wollen wir also nur auf die Zeit und auf die Menge der Düngung, nebst der Art solche dem Felde beyzubringen, sehen. Zur Düngung der Felder sind vier Jahreszeiten die vorzüglichsten, davon ist die erste um Johannis, wenn sämmtliche Felder gebraacht sind; diese ist die beste zur Düngung der Felder zu der bevorstehenden Herbstsaat. Hier wird zuerst der Schaafmist, und nachgehends der Mist des übrigen Viehes ausgefahren. Man düngt damit zuerst die Raps- und Rübsaamen- nachher die Weitzen- und zuletzt die Kornäcker. Dieser Mist wird alsbald nach dem Auffahren gebreitet und untergewendet, hernach aber eingewalzt. Wenn dieser Mist zur Düngung sämmtlicher Winterfelder noch nicht hinreichend ist, so erfolgt die zweyte Mistfuhre gegen den Herbst vor der Bestellzeit, welcher alsdann so fort zur Saat untergepflügt wird. Manche haben auch im Gebrauch, den bereits besäeten Acker mit kurzem Miste zu überfahren, er kommt aber dem Saamen wenig zu statten, und bringt nicht hinunter bis auf die Wurzeln der Pflanzen. Die dritte Düngungszeit ist im Herbste, nach vollbrachtem Umreißen der Winterstoppeln, da man die zu künftiger Sömmerung bestimmten Felder düngt, welches denselben auch ein großer Nutzen ist, weil der Mist schon seine Kraft im Felde äusert, ehe die Früchte dahin gebracht werden; jedoch nur dann, wenn der aufgefahrne Mist auch vor Winters untergeackert werden kann, weil er,

wenn er den ganzen Winter durch liegen muß, nicht viel Kraft dem Felde mittheilen kann. Die vierte Düngungszeit ist gegen Ende des Winters und gegen das Frühjahr auf den Rest der Sömmerungsfelder, und auch allenfalls schon zur künftigen Winterfrucht; dieser Mist muß, sobald es die Witterung und Austrocknung der Aecker erlaubt, untergebraacht und eingewalzt werden. Der Pferchschlag geschieht den ganzen Sommer und zeitigen Herbst durch theils auf die Braachfelder, theils auf die abgeerndteten Klee-Möhren- und andere nicht gedüngte Sömmerungsfelder, welche noch im Herbste bestellt werden sollen. Die Düngung aus dem Mineralreiche, den Kalch ausgenommen, geschieht auf die bereits gepflügte Saatfurche und wird mit dem Saamen zugleich eingeeget. Die Düngung mit Kalche aber muß zeitig geschehen, so daß der Kalch, wo nicht untergebraacht, doch gewiß untergewendet werde, damit er durch die von einigen Pflugarten bewirkte Vermischung mit der Erde seine stark bindende Kraft verliere, vermöge welcher er sonst die Oberfläche mit einer Rinde überzieht, daß die Winterwitterung ihre Kraft auf die gesäeten Früchte nicht gehörig äusern kann. Die Menge des aufzufahrenden Düngers beruht auf der Beschaffenheit des Ackers. Feuchtes Feld muß stärker gedüngt werden als trocknes, damit ersteres dadurch gehörige Wärme bekomme, und die Nässe sich mehr in das Stroh, als in den Acker ziehe, und nur nach und nach dem Felde beygebracht werde. Warum das trockene Land nicht so stark gedüngt werden dürfe, ist schon unter dem Artickel Dünger erörtert worden. Wie viel Fuder Mist auf einen Acker gehören, läßt sich nicht so genau bestimmen; in gutem Lande, und bey dreyjähriger Düngung sind auf einen Dresdner Scheffel Aussaat acht tüchtige zweyspännige Fuder Mist hinreichend, in geringerm Lande, oder, wo man auf 6 oder 9 Jahr und eben so viel Früchte düngt, braucht man freylich mehr, und wohl doppelt so viel. Mineraldüngungen, wo man mit einem Fuder kaum so weit düngt, als mit zwey Fuder Mist, werden auch zwey Fuder dahin gerechnet, wo man ein Fuder Mist braucht. Ist man genöthigt einige Aecker im Winter zu düngen, so wähle man darzu die wärmsten und trockensten, vorzüglich aber sandige und kiesige Aecker, deren Früchte bey der Sommerdüngung eher Gefahr laufen zu verbrennen, als die von kühlern Feldern. Auf jeden Fall ist die beste Düngungszeit zum Wintergetraide, die oben gedachte erste, da der Mist untergewendet wird, die andere muß man zwar beybehalten, doch nur dann, wenn man es mit dieser nicht zwingen kann. Beym Unterpflügen des Mistes muß man denselben durch Jungen einharken lassen, damit er von der folgenden Furche wohl bedeckt werde, und der Witterung nicht so sehr ausgesetzt bleibe. Er muß so tief untergepflügt werden, daß man wenig oder keinen auf der Oberfläche liegen sieht; zu seichte untergepflügt, ver-

vermischt er sich nicht gehörig mit der Erde und verdunstet zu stark in der Luft; zu tief untergeackert hingegen ziehen die öligten Theile sich tiefer in die Erde, als die Getraidewurzeln reichen. Von der Wiesen- Garten- Hopfenberg- und Weinbergsdüngung wird bey diesen Wörtern mit mehrern gehandelt werden.

Düngungsregister ist ein bey einer großen Wirthschaft nöthiges Verzeichniß, wie die jährliche Düngung geschieht. Am besten ist es, solches tabellarisch und zwar folgendergestalt einzurichten.

Düngungsregister des Ritterguths N. N. auf das Jahr 18

Benennung der Felder	Ackerzahl	Art und Weise der Düngung	Anzahl der Fuder	Datum.	Zu was für Frucht ged.
Grose Hufen	24 Acker	Mist aus dem Hofe	192	v 25 Jun. bis 6. Jul.	Weitzen
Kleine Hufen	16 Acker	Pferchschlag		v. 1. Jun bis 10 Jul.	Korn
Drößig	18 Acker	Kalch mit Erde vermischt	288	vom 1. bis 23. Jun.	Korn
Dem Gärtner zu den Mistbeeten gegeben		Halb Pferde- halb Kuhmist	30	im Monat Februar;	
Die Streitwiese	4 Acker	Pferdemist	24	v. 24. Febr. bis 1. März	
Dem Winzer zu Düngung des Weinbergs		Kuhmist	4	den 5. März	
In den Hopfenberg		dergl.	8	den 31 Oct.	

Dürre ist anhaltender Mangel an Regen, ihre Wirkungen auf den Landbau sind folgende: Tritt sie im April und May ein, so wird sie den Wintergetraide schädlich, denn die Saat kann sich eben so wenig gehörig bestocken, als der Halm auswachsen. Dem guten Boden ist sie in den folgenden Monaten weniger schädlich, als Sand- und anderm leichten trocknen Boden. In den Gärten kann man der Dürre durch Begießen in etwas steuern, auf dem Felde aber ist kein Mittel darwider. Dürre in den Sommermonaten mit groser Hitze verbunden verursachet, daß das Getraide nicht recht auskörnet, sondern nothreif wird. Dabey leidet das Vieh Mangel an Futter, oft auch an Wasser, welches nicht selten Krankheiten, bisweilen sogar Viehseuchen, allezeit aber schlechte Viehnutzung, zur Folge hat. Noch übler ist es, wenn sich zugleich austrocknende Morgenwinde mit einfinden, denn diese entziehen dem Lande alle Feuchtigkeit, daß die Pflanzen größtentheils verdorren.

E.

Eber, Hacksch, Hauer, Kempe, Stammschwein, ist das zur Zucht bestimmte männliche Geschlecht des Schweineviehes. Er soll jung und stark seyn, einen langen Rüssel und große Ohren haben, auch überhaupt von guter langseitiger Art seyn. Vom erfüllten zweyten bis zum sechsten Jahre ist er zur Zucht zu gebrauchen, nachher wird er geschnitten und gemästet.

Ebereschenbaum, Vogelbeerbaum, Ebrischbaum, Eibischbeerbaum, Ebschenbaum, ist ein hochstämmiger Waldbaum. Er pflanzt sich sehr leicht durch seine Beere, welche überall, wo sie hinfallen, sogar in faulen Bäumen und altem Gemäuer Wurzeln schlagen, fort, und treibt auch Wurzelschößlinge, weshalb er zugleich als Buschholz zu benutzen ist. Sein Holz ist nicht nur ein gutes Feuerholz, sondern auch für Tischler und Drechsler wohl zu gebrauchen; und die Rinde taugt zur Gerberlohe. Seine Blätter, deren jedes aus 9, 11 bis 13 kleinen Blätterchen in einer Spitze zusammenlaufend, bestehet, geben ein gutes Futter für Rind- und Schaafvieh. Seine zwitterartigen wohlriechenden Blüthen, welche im May zum Vorschein kommen, sind weiß von Farbe, und bestehen aus einem Busche von mehr als zwanzig kleinen Blümchen; sie sind den Bienen schädlich. Seine Früchte sind rothe, traubenweiß zusammenhängende Beere von sehr schönem Ansehen. Sie werden zum Vogelfang, und zur Mast für Rind- Schaaf- Schwein- und Federvieh benutzt, auch kann man, vorzüglich in Vermischung mit Kartoffeln, einen guten Brandwein davon brennen; auch verfertigt man einen Syrup davon, der ein Mittel wider den Durchfall ist. Er kommt in jedem Boden fort. Man kann auch Birnen darauf pfropfen, die aber einen herben Geschmack behalten; wählt man aber darzu eine Sorte von ekelhafter Süßigkeit, so bekommen sie einen angenehmen gewürzhaften Geschmack. Eine Abart davon ist der Speierlingsbaum, s. dieses Wort.

Ege, Egge, Egde, Eide, ist ein unentbehrliches Ackergeräth, womit man die vom Pfluge abgerissene Erde klar macht, die Schmarotzerpflanzen herausreißet, und den Saamen mit Erde bedeckt. Die gewöhnlichen Eggen sind entweder von Holz, oder von Eisen; erstere bestehen aus vier oder fünf Balken, jeder $2\frac{1}{4}$ Ellen lang und 3 bis 4 Zoll stark, und zwey an den äusersten Enden der Balken durchgesteckten Schwingen, welche mittelst vorgesteckter Pflöcke die Balken in gehöriger Entfernung von einander halten. In jedem Balken stecken 9 Zinken, 9 Zoll lang, welche durch die Balken geschlagen sind, und wovon sechs Zoll im lichten unter den Balken zu sehen sind, die übrigen drey Zoll aber durch den Balken durchgehen, auch sind sie bisweilen zwölfzollig und dann ragen drey

Zoll über den Balken hervor. Der eisernen Egen giebt es zweyerley, nehmlich die gewöhnliche und die große. Erstere besteht aus drey oder vier Balken und ebenfalls zwey Schwingen, und ist im übrigen gebauet, wie die hölzerne. Die große Ege hat aber drey Schwingen und vier Balken $2\frac{1}{2}$ Elle lang, in deren jedem 11 Zinken stecken. Noch eine Art Ege ist die zweybalkige, welche Fig. 5. zu sehen. Sie ist ein spitzwinkeliges Dreyeck, hat zwey hölzerne Egebalken L. und H. $3\frac{1}{2}$ Elle lang und vier Zoll stark, welche hinten durch eine eiserne Schwinge c und vorne in d durch einen Pflock zusammengefügt sind, in den beyden hölzernen Balken sind in jedem 7 und also zusammen 14 Zinken e der funfzehnte ebenfalls mit e bezeichnet, steckt in dem Winkel d, wo auch eine Zunge zum Anspannen der Pferde angebracht ist. Jeder dieser Zinken hat die Gestalt eines kleinen Pflugseches zwölf Zoll lang. Diese ist bey schweren stöckischen Feldern, wenn der Pflug Schollen oder Bänke gerissen hat, vortreflich zu gebrauchen; indem die Seche lauter kleine Einschnitte in die Schollen macht, woraus alsdann Kreutzschnitte entstehen, wenn man das vorher damit in die Länge geegte Land alsdann auch noch in die Queere eget, wodurch man den darauf folgenden gemeinen Egen ihre Arbeit außerordentlich erleichtert. In andern klosigen Aeckern kann man die große vierbalkige Ege brauchen. Die gewöhnliche eiserne Ege wird mehrentheils zu aller Egearbeit gebraucht, doch ist darzu im sandigen und andern leichten Felde auch die hölzerne hinreichend, welche besonders bey kleinen Gesäme, als Rübsaamen, Rüben, Lein, Klee u. s. f. von großem Nutzen ist, um den Acker theils vor der Saat damit zu überziehen, theils auch den Saamen einzuegen. Auch dann ist sie recht gut nach der Saat zu gebrauchen, wenn der Acker eine Rinde bekommen hat, und man ihn aufegen will, ohne den keimenden Saamen in seiner Lage zu stören.

Egebalken sind die nur erwähnten $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ langen und 3 Zoll starken Hölzer, worinn die Egezinken stecken.

Egehaaken ist entweder ein selbstwachsener hölzerner, oder ein gemachter eiserner Haaken, an einem ohngefähr $1\frac{1}{4}$ oder $1\frac{1}{2}$ Elle langen Stiele, den man beym Egen zum Heben der Egen nöthig hat.

Egeläufer nennt man Knaben, welche beym Egen mit zwey oder mehr Egen hinter den Egen hergehen, und solche mit dem Egehaaken oder mit einem zu dem Ende an die zweyte Ege gebundenen Leinchen heben, wenn sich Mist, Quecken u. s. f. daran setzen, damit theils der Saame nicht zusammen geschleift, theils auch die Ege reiner gehalten, und das Egen dadurch erleichtert werde.

Egen ist eines der wichtigsten Geschäfte beym Feldbau, da man den gepflügten Acker mit den Egen überzieht. Es muß schlechterdings nach jeder Pflugart geschehen, obschon nicht allemal sogleich

gleich, sondern oft wohl erst nach einigen Tagen oder Wochen, doch allemahl ehe wieder gepflügt wird. Der Acker darf, wenn geegget wird, nicht zu naß seyn, weil sonst die feuchte Erde zusammen geschleppt und klümprig wird; er darf aber auch nicht zu trocken seyn, weil die Ege sonst nicht eingreifen und ihre Dienste leisten kann. Das Egen wird auf dreyerley Art verrichtet, 1) in leichtem Felde hat man nur nöthig, der Länge nach zu egen, und dieses verrichtet man folgendergestalt: Liegt der Acker eben, oder bergan, so fährt man auf dessen rechten Seite auf den Furchen hin, wendet sich am Ende um, und fähret an der linken Seite des Stücks wieder auf den Furchen her. Am Anfange wendet man sich wieder, aber dergestalt, daß man die Hälfte des schon einmal überegten mit einer Ege mit nimmt, und mit der andern frische Furchen bestreicht, und so fährt man fort, bis man fertig ist. Zuletzt streicht man noch einmal herum, so daß man die Wendefurchen hinwärts zur linken und herwärts zur rechten Hand hat. Liegt aber der Acker bergunter, so fähret man erst auf der linken Seite hin, und auf der rechten wieder her, und verfährt dann weiter, wie nur gesagt. Man hat dabey den Vortheil, daß man die frischen Furchen bergunter streicht, bergan aber allemal schon beegtes Land hat, welches den Pferden ihre Arbeit ungemein erleichtert. Ist der Acker schon etwas schwerer, so muß man erst in die Queere egen, ehe man der Länge nach eget, wobey man eben so verfährt, wie nur gesagt, sich aber bey jedem Egen so einrichtet, daß man allemal die Pferde links wendet, wodurch man diesen die Arbeit leichter macht, denn da zieht das Sattelpferd das andere herum, beym Rechtswenden hingegen muß es solches hinum drängen. In noch schwererem Boden muß das Land gekreutzt oder gekreutznieschet werden; dieses geschieht auf folgende Art: Man fängt nehmlich auf der Ecke a. des Feldes Fig. 6. an, und zieht in einer schiefen Richtung rechts, bis auf den Punct b. von da wieder schräg links bis auf den Punct c. von diesem wieder schräg rechts bis zu dem Punct d. dann queer über bis in e. von da wieder schräg links bis f. dann wieder schräg rechts bis g. hierauf nochmals schräg links bis h. und endlich wieder queer über bis in a. Nun fährt man auf die vorgedachte Weise immer wieder neben und auf den ersten Strichen hin, bis dieser ganze Raum geeget ist, dann nimmt man wieder einen andern Platz vor, und fährt damit so lange fort, bis der ganze Acker gekreutzt ist; dann wird er gequieret, oder in die Queere geeget, und endlich ausgelenkt, oder der Länge nach geeget. Im Allgemeinen lassen sich bey dem Egen noch folgende Regeln geben. 1) Man setze sich nicht auf das Sattelpferd, denn diesem macht man es dadurch doppelt sauer, man kann auch beym Umwenden und sonst, wenn es nöthig, das Lüften der Ege nicht ordentlich verrichten, oder man muß einen Egeläufer haben

2) An=

2) Auf breiten Stücken muß allemal auch in die Queere geeget, und auf schwerem Acker auch gekreuzt werden. 3) Wenn man zwey Egen durch einen dreyelligen Stab mit Ketten verbindet, und so mit zwey Egen neben einander eget, so ist es besser, als wenn man sie hinter einander her gehen läßt, nur muß man beym Umwenden die Handege (nehmlich die zur Rechten) mit dem Egehaaken weit genug herum heben, und die andere sanft nachziehen, damit sie nicht in die Höhe steigen und die Pferde schen machen, wodurch groses Unglück entstehen kann. Dieses thut an manchen Orten der Egeläufer; ein geschickter Knecht aber, der seine Pferde an der Leine treibt, kann dieses füglich selbst verrichten und dadurch den Lohn und das Brod für den Egeläufer ersparen.

Egeschienen sind dünne Stücken von Rüsternen oder anderm festen Holze, ohngefähr $2\frac{1}{2}$ Elle lang, welche durch die Egebalken gesteckt, und mit Pflöcken befestigt, die Balken immer in gleicher Weite von einander halten.

Egeschlitten ist eine aus zwey Kufen, vier Säulen, eben so viel Riegeln und vier Plattstücken bestehende Schleife, womit man die Egen ohne Beschädigung der Zinken aufs Feld fährt. An manchen Orten ist diese Schleife nur hinten mit ein paar heruntergehenden kleinen Kufen, und vorn mit einer Art von Kringel versehen, und damit auf einer Pflugkarre befestigt. An andern Orten hängt man die Egen bloß auf den Pflug, es taugt aber nicht, denn der Gründelbalken kommt dadurch aus seiner gehörigen Lage.

Egezinken sind hölzerne oder eiserne Nägel, welche in den Egebalken, jeder von dem andern 6 Zoll weit entfernt, stecken, und ein- und ausgeschlagen werden können. Die hölzernen werden aus Eichenem, Rüsternem oder anderm harten und festen Holze 18 Zoll lang gemacht; man nimmt auch gern die noch guten Speichen ausgedienter Räder darzu; die eisernen aber sind weder so laug noch so stark, und werden entweder, wie die hölzernen, bloß zum Herausnehmen durchgesteckt, oder wie andere eiserne Nägel mit Köpfen oder Schrauben versehen, in die Balken geschlagen.

Eiche, ist der schönste, stärkste, und dauerhafteste aller Waldbäume, der von jeher unter allen Nationen in Ansehen stand. Unter den verschiedenen Europäischen Eichenarten sind nur zwey bey uns am meisten bekannt und geschätzt, diese sind: Die Winter oder Traubeneiche, und die Sommer- oder Stieleiche. Bey der ersten haben die Blätter lange und die Früchte kurze Stiele, die Früchte reifen erst zu Ende des Octobers, und werden Klebe- oder Traubeneicheln genennt, weil sie in Trauben beysammen sitzen. Sie sind den Schweinen nicht angenehm, und daher zur Mast nicht so gut, als die

die Früchte der Stieleiche oder der sogenannten Stieleckern. Diese werden von den Schweinen außerordentlich gern gefressen. Sie werden schon im September reif, und haben lange Stiele, die Blätter hingegen kurze. Die Eiche hat eine lange starke Pfahlwurzel und viele Nebenwurzeln, aus ersterer zieht sie ihre Nahrung, und wird daher dem umstehenden kleinern Holze nicht schädlich, aber eben diese ist auch Ursache, daß sie nicht gut zum Verpflanzen taugt, denn die Pfahlwurzel wird gewöhnlich beschädigt, und daher erreicht eine verpflanzte Eiche nie die Höhe und Stärke, als wenn sie da bleibt, wo sie gezogen wurde. Die Eiche erreicht eine Höhe von 20 bis 25 Ellen und eine Dicke von 3 Ellen im Durchmesser, und treibt eine sehr schöne Krone. In Rücksicht ihrer Dauer rechnet man 100 Jahre auf ihren Wachsthum, eben so lange auf ihren Wohlstand, und andere 100 Jahre, in denen sie wieder in ihrer Güte zurückgeht; sie erreicht also ein Alter von ohngefähr 300 Jahren. Uebrigens ist an der Eiche alles brauchbar. Das Holz ist ein vorzügliches Bau- und Nutzholz zu allerhand wirthschaftlichen Dingen, auch ein sehr gutes Feuerholz, und unter allen das beste zum Verkohlen. Die Rinde giebt die beste Gerberlohe, die Früchte taugen zur Mast und ihre Kapseln nebst den Blättern zum Farbe-Gebrauch. Saure Wiesen und Anger werden durch Anpflanzung der Eichen von ihrer Säure befreyet. Die Fortpflanzung der Eichen geschieht gewöhnlich durch Saamen, indem man die Eicheln ganz, wie sie wachsen, in die Erde steckt. Im Leipziger Intelligenzblatt vom Jahre 1774 giebt der Förster Kröhne eine neue sehr gute und auf Erfahrung gegründete Art an, die Eichen durch Absenker fortzupflanzen. Man säget nehmlich junge, etwa 4 bis 6 Zoll starke Eichen nahe über der Erde ab, und bedeckt den Stock mit etwas Erde, damit er nicht austrockne, sondern Schößlinge treibe. Im andern Jahre gräbt man die Erde in einem Umkreise von 3 Ellen umher ganz locker auf. Wenn nun die jungen Lohden ein paar Ellen hoch sind, so biegt man die besten im Frühjahre, wenn sie völlig belaubt, so nahe als möglich am Stamme herab, macht mit einem scharfen Messer in den Stamm Einschnitte wie bey Nelkensenkern, befestiget ihn mit zwey Haaken 4 bis 6 Zoll tief in die Erde, und bindet ihn an einen kleinen Pfahl, da er sogleich im ersten Jahre gute Wurzeln schlägt. Der Einschnitt verwächst binnen zwey Jahren so, daß die jungen Eichen gut fortwachsen. Das andere Jahr behandelt man die nachgewachsenen jungen Lohden auf gleiche Weise. In 4 bis 5 Jahren kann man die Senker schon vom Mutterstamme abschneiden und verpflanzen, worauf der Mutterstamm immer wieder junge Lohden treibt. Auf diese Weise entgeht man dem Schaden, den das Vieh bey der Hutung, und das Wildpret den jungen aus Saamen erwachsenen Eichen zufügen. Statt der Pfähle setzt man eine junge Birke, Eller oder Buche an die junge Eiche, und verbindet sie durch Wieden mit einander.

Sie wachsen mit einander gut fort, und trotzen allen Stürmen. Die Eiche geht weit gerader in die Höhe als am Pfahle, ohne von dem andern Baume unterdrückt zu werden; wenn sie eine Höhe von 20 Ellen erreicht, hauet man den andern Baum weg. Schneideln lassen sich die Eichen nicht gut, sie faulen gewöhnlich an den Schneidelplätzen, bekommen Stahrlöcher, werden wipfeldürre und gehen ein. Man kan die Eichen auch als Buschholz behandeln. Eine Anpflanzung von lauter jungen Eichen ohne Vermischung mit andern Holze nennt man einen Eichkamp. Man pflanzt auch bey uns Nordamerikanische Eichen an. Hierunter sind zu merken 1) die Nordamerikanische rothe Eiche und 2) die Kastanienblätterige Eiche. Die übrigen kommen bey uns nicht fort, oder sind von schlechterer Beschaffenheit, als die unsrigen, und daher des Anbaues nicht werth.

Eichel, Ecker, ist die Frucht der Eiche, welche, sobald sie reif ist, abfällt, uud den wilden Schweinen zur Nahrung dient. Die sogenannten Dachseicheln oder die Früchte der Stieleiche, welche größer und süßer sind, als die sogenannten Harzeicheln oder die Früchte der Traubeneiche, werden von den Schweinen auch lieber gefressen als jene; es ist aber eine Art darunter, nehmlich die Frucht der sogenannten Zirneiche, welche das Schweinesleisch körnig und hart macht und ihm den guten Geschmack benimmt. Die ökonomische Benutzung der Eicheln ist folgende: Guthsbesitzer, welche in ihren Wäldern Eicheln haben, lassen dieselben entweder selbst zu ihrem Hausgebrauch lesen, oder sie erlauben ihren Unterthanen und andern die Eicheln für sich zu lesen, welche aber davon die Hälfte abzugeben verbunden sind; oder es dürfen gar keine Eicheln gelesen werden, es werden aber eine bestimmte Anzahl Schweine, auf eine bestimmte Zeit und gegen ein bestimmtes Mastgeld in das Holz gethan, um sich in den Eicheln fett zu fressen, und dieses heißt man Eichelmast. Gelesene Eicheln trocknet man an der Luft, oder, damit durch den längern Aufenthalt nicht Würmer hinein kommen mögen, lieber im Backofen, und dann werden sie entweder geschroten, oder in Spülicht gequellt, oder auch ganz roh den Mastschweinen vorgegeben; geschroten sind sie ein sehr gutes Milchfutter für die Kühe. Man kann auch gebrannte Eicheln zum Kaffeegebrauch anwenden, welcher Trank besonders ein gutes Mittel für Kinder sein soll, die an der Auszehrung leiden. Man kann auch Brandewein davon brennen, doch leiden die Blasen von dem Schröte, der sich zu sehr anhängt.

Eichenrinde ist das bestebekannte Mittel zur Gerberlohe, wenn sie im vollen Safte von den Eichen abgeschält wird; weil aber dadurch die Eiche in ihrem Wachsthume gehindert, und zum Bauen untüchtig gemacht wird, so hat man die abgeschälten Eichen trocken werden lassen und dann sogleich gefällt, aber dadurch den Forsten viel

Scha-

Schaden gethan, indem die etwa in der Erde bleibenden Wurzeln völlig verdorret sind und keine Lohden treiben. Jetzt schält man die eben gefällten Eichen zu diesem Gebrauch ab, aber die Zimmerleute wollen sie hernach nicht zum Bauen haben, weil das Holz bärsch wird, leicht auffspringt, und wenn die Eiche nicht im Winter gefällt wurde, bald wurmstichig wird, weil die Insecten schon im Walde Gelegenheit fanden, in die Poren der abgeschälten Eichen ihre Eyer zu legen.

Einbau, Eingebäude, ist ein zum Wasserbau gehöriges Geschäft, da man dem Auswaschen und Wegreissen der Flüsse auf alle mögliche Art vorbauet, um zu verhindern, daß es nicht weiter gehen möge. Hierbey muß man zuförderst den Lauf des Flusses sorgfältig untersuchen, um den Stoß des Wassers am gehörigen Orte zu verhindern, ihm eine nützliche Richtung zu geben, und zu vermögen, daß er da, wo es nöthig ist, das Ufer abspühle, und an einem andern Orte, wo es gebraucht wird, wieder ansetze. Zu diesem Entzwecke wendet man Verpfählungen, Zungen, Strichzäune und Stromkörbe u. s. f. an; man kann es auch in kleinen Fällen mit Steinkörben, Pfählen mit einem Weidenzaun durchflechten, oder mit Erde und Steinen angefüllt, ingleichen mit Verschaalen und steinernen Mauern, welches aber sehr kostspielig ist, bewirken. Nähere Anleitung darzu findet man in Gillys Grundriß der Wasserbaukunst.

Einfrieren ist eine Wirkung der Kälte, da das Eis sich vor die Mühlräder und die Röhren der Brunnen und Wasserleitungen setzt und diese zum Gebrauch untüchtig macht, auch die Teiche so stark mit Eis überzieht, daß die Fische wegen benommener Luft sterben müssen. Man muß daher bey eintretendem Winter die Brunnenröhren tüchtig mit Stroh verbinden, die Brunnen und Röhrkasten, ingleichen die über- oder nicht tief in der Erde liegenden Röhren mit Miste belegen, in die Teiche und Fischhälter aber bey starkem Froste Löcher (oder nach Fischer Ausdruck Wuhnen) in das Eis hauen. Und da die Mühlen auch oft einfrieren, und dann vielleicht in einer ganzen Gegend einen Theil des Winters hindurch nicht gemahlen werden kann; so wird ein jeder vorsichtiger Hauswirth darauf bedacht seyn, sich vor Winters mit einem hinlänglichen Vorrathe von Mehl und Schroth zu versorgen, um, wenn dieser Fall eintritt, nicht Mangel daran zu leiden.

Einführen, Einfahren des Getraides, ist das angenehmste Geschäft beym Landbaue, welches dem Landwirthe den Lohn seines Fleißes einbringt. Es sind hierzu folgende Vorbereitungen nöthig: Man muß schon ein paar Wochen vorher die etwa schadhaften Tennen ausbessern, die Pansen ausräumen, und die Scheunthore offen stehen lassen, damit die Scheunen von der Luft wohl durchzogen werden. Kurz vor dem Einfahren muß man die Pansen mit

Stroh bestreuen und aussetzen; Erlenlaub darunter gethan soll die Mäuse aus der Scheune vertreiben. Auch müssen die Erndtewagen nebst allem Zubehör, ingleichen das Geschirr der Pferde und diese selbst durch tüchtiges Futter in gehörigen Stand gesetzt werden, damit beym Einfahren nichts zerbreche, und dann durch das, beym nachmaligen Ab- und Aufladen verursachte Gebröse und Zeitverlust mehr Schaden geschehe, als die vorhergehenden Ausbesserungskosten betragen. Beym Einfahren selbst fahre man nichts ein, bis es vollkommen ausgetrocknet ist, denn feuchtes Getraide kann nicht nur selbst verderben, sondern auch dem dabey liegenden schädlich werden. Auch sehe man darauf, daß die Wagen ordentlich und so geladen werden, daß die Garben nicht verschüttet werden, oder durch Anstoßen an die Scheunthore bey zu hohen oder zu breiten Fudern nicht Verlust an Körnern entstehe; ingleichen, daß durch die Art des Aufladens den Pferden die Arbeit nicht zu sauer gemacht werde. Auch nehme man bey der Zahl der aufzuladenden Garben auf die den Pferden aufzulegende Last, und den guten oder schlimmen Weg, so wie auf die Entfernung Rücksicht. Gewöhnlich rechnet man auf ein zweyspänniges Fuder 3 Schock Korn oder Waitzen, und von dem übrigen Getraide 2½ Schock. Kann man mit dem Wechselwagen fahren, so wird ungemein viel Zeit, nehmlich bey jedem Fuder so viel gewonnen, als Zeit zum Abladen gehört, das heißt ½ bis ¾ Stunden. Zum Aufladen rechnet man ¾ oder eine ganze Stunde; bei Heu und Grummt aber zum Aufladen eines Fuders zwo, zum Abladen aber eine Stunde, und auf ein zweyspänniges Fuder bey gutem Wege 20 Centner. Man thut wohl, das Heu und Grummt, wenn es dürre ist und in großen Schobern steht, eine Nacht draussen stehen zu lassen, ehe man es einfährt, wenn nehmlich die Witterung nicht Veränderung verspricht; es gehet weniger dabey verloren. Aus eben diesem Grunde muß man Kleeheu früh Morgens einfahren.

Einkauf ist das hauswirthschaftliche Geschäft, da man sich mit den nöthigen beweglichen Dingen, als Pferden, Vieh, Baumaterialien, Victualien, u. s. f. versieht. In manchen Wirthschaften hat man darzu eine besondere Kasse, welche die Einkaufskasse heißt. Hierzu gehöret vorzüglich eine genaue Kenntniß der Dinge, die man kaufen will, der Preiße davon, der Orte und der Zeit, wo und wenn man es am besten und wohlfeilsten bekommen kann. Es tritt manchmal ein Zeitpunkt ein, wo man sich durch den Einkauf gewisser Dinge großen Vortheil verschaffen kann, diesen muß ein Hauswirth möglichst zu benutzen suchen, und sich nicht nur selbst in reichlichen Vorrath setzen, sondern auch wohl noch einen ansehnlichen Ueberschuß einkaufen, um sich dadurch, daß er es zu einer andern gelegenen Zeit mit Gewinn wieder an Mann bringet, einen Vortheil

theil verschaffen zu können. Vor den Einkauf unnützer Dinge wird sich ein vernünftiger Hauswirth ohnehin hüten.

Einkehlungen, Dachkehlen, sind Einschnitte, die man der Dachfenster wegen in ein Dach machen muß. Man muß sich dafür so viel möglich zu hüten suchen, denn die Dächer werden dadurch am ersten wandelbar, weil nur die wenigsten Ziegeldecker damit gehörig umzugehen und das Dach in der Nähe der Kappfenster vor dem Eindringen des Regens und Schneegestöbers zu verwahren wissen. Auf Boden thut man am besten, wenn man nur Einschnitte mit ganz niedrigen, aber breiten Fenstern, oder sogenannte Schwalbenschwänze zwischen den Latten macht, und die Ziegel in einem großen Bogen darüber deckt. Ist man hingegen genöthigt, in den Dächern der Wohnhäuser Fenster anzubringen, so müssen die dadurch verursachten Einkehlungen so viel als möglich für den Regen verwahrt, und deshalb an den Seiten herunter, und unter dem Fenster queer vor mit Blech beschlagen werden. Vorzüglich ist solches bey dem obern Fenster eines Mansarden Daches nöthig, welche wegen ihrer platten Lage dem Schneegestöber ohnehin mehr ausgesetzt sind. Zum Eindecken solcher Dachkehlen kommt kein hiesiger Ziegeldecker den böhmischen Ziegeldeckern bey, welche hierinnen eine außerordentliche Geschicklichkeit besitzen.

Einkorn, St. Peterskorn, ist eine Abart von Weitzen, oder vielmehr vom Dünkel, aber von weit geringerm Ertrage, da gewöhnlich jedes Bälglein nur ein Saamenkorn, und nur in ganz guten Boden, deren zwey oder drey enthält. Es wird sowohl im Frühjahre, als im Herbste gesäet, aber es wird sehr spät reif. Es ist allenfalls als ein Nothhelfer zu empfehlen, um im Frühjahre solche Felder damit zu besäen, mit deren Bestellung man im Herbste nicht fertig werden konnte, außerdem aber gar nicht; und als einen solchen behandelt man es auch in Schwaben, wo es eigentlich zu Hause ist. Im Würtembergschen hat man eine Abart davon, Einer genannt, die allemahl zwey Saamenkörner in jedem Bälglein hat; und von diesem giebt es wieder eine besondere Art, die der schwarze Einer heißt, dessen Körner schwärzlich aussehen.

Einlegen, Einsenken, ist eine gewisse und leichte Vermehrungsart fruchttragender Bäume und anderer Gewächse, wobey man folgendermaasen verfährt: Man erwählt darzu einen unten am Stamme des abzusenkenden Baumes oder Strauches befindlichen Zweig oder Schoß vom letzten Sommer, diesem giebt man etwas abwärts vom Stamme einen Queerschnitt, der bis auf den Kern hinein geht; dabey schlitzt man den Zweig etwa ein Glied lang von da heraufwärts, und drückt ihn dann fest in die Erde, so daß er mit der Spitze gerade in die Höhe steht. Dieses Verfahren ist hauptsächlich bey Weinstöcken üblich. Weil aber

bey

bey Obstbäumen nicht gern unten am Schafte ein hierzu tauglicher Zweig gelitten wird, so nimmt man einen glatten und geraden jungen Zweig oben am Baume und drückt ihn, nachdem er auf die so eben beschriebene Weise zugerichtet worden ist, in einen mit recht guter Erde angefüllten und oben am Baume fest angebundenen Kasten, welcher nach der Größe des Senkers viereckigt und so zusammen genagelt worden ist, daß drey Wände fest an einander halten, die vierte aber, wie eine Thür, beweglich ist. Im Boden ist ein Loch, durch welches der Schößling gesteckt wird; dieser Boden aber muß aus zwey Theilen bestehen, die man durch obige Thüre herausnehmen kann. Auch kann man einige solche Böden mit verschiedenen grosen und kleinen Löchern in Bereitschaft haben, so behält man beym Verpflanzen mehr Muttererde an der Wurzel. Nach Verlauf eines Jahres schneidet man den Absenker von dem Hauptstamme ab, und verpflanzt ihn.

Einmähige, einschürige Wiesen, sind solche, die entweder wegen darauf haftender Hutungsgerechtigkeit, oder wegen trocknen Bodens und anderer schlechten Beschaffenheit jährlich nur einmahl abgemäht werden können. Im ersten Falle sind es wieder zweyerley, nehmlich **Sommer- oder Herbstwiesen**; Erstere werden im Frühjahre geheegt, müssen aber um Johannis oder höchstens zu alt Johannis abgeerndtet seyn, weil sie sodann mit den Schaafen oder mit dem Rindviehe behütet werden. Auf den Herbstwiesen hingegen weidet das Vieh bis um Johannis, und dann werden sie noch zu einer Grummterndte benutzt. Solche Wiesen, die wegen ihrer schlechten Beschaffenheit einschürig sind, dürfen in diesem Zustande nicht gelassen werden, sondern man muß sie, wo möglich, in zweyschürige Wiesen zu verwandeln suchen und dieses durch Wässern, oder doch gewiß durch Düngung mit Asche, Gyps, Düngesalz, Mistjauche, Hühner- Tauben- und andern Mist, ingleichen dadurch, daß man sie einige Jahre unter dem Pfluge treibt, nachher aber mit Esparcette, Lucerne und andere Kleearten, auch mit Raygras und andern guten Gräsern besäet.

Einnahme ist theils alles, was dem Landwirthe an Getraide, Holz, Vieh, Obst u. s. f. zuwächst, theils alles Geld, was er sowohl durch den Verkauf dieser Produkte, als auch durch Zinsen, Gerichtsnutzungen u. s. f. wie bey Rittergütern der Fall ist, oder durch Pachtgelder, Miethzinß u. s. f. bekömmt. Ein guter Wirth hält über alle seine Einnahmen, eben so wie über die Ausgaben, richtiges Verzeichniß und Rechnung eines jeden nach der Rubrik, dahin es gehört; und sucht allezeit seine Ausgabe so gegen die Einnahme in Verhältniß zu setzen, daß alle Jahre etwas übrig bleibe, oder wenigstens die Ausgabe die Einnahme nie übersteige, sonst kann man ihn keinen guten Wirth, wohl aber einen

Verschwender nennen, wenn er alle Jahre mehr ausgiebt als einnimmt.

Einschlämmen, ist beym Setzen der Bäume, ingleichen beym Pflanzen des Krautes, der Runkelrüben bey dürrer Witterung sehr nützlich. Man gießt nehmlich das gemachte Loch, worein man die Pflanze oder den Baum setzet, ganz voll Wasser. Das Begießen muß aber bey fortdauernder Dürre wiederholet werden, sonst bekommt die Erde eine harte Rinde und die Wurzeln verdorren unter derselben.

Einstreuen, unterstreuen heißt 1) in die Ställe der Pferde, des Rind- Schaaf- und Schweinviehes eine Unterlage von Stroh, oder in dessen Ermangelung von Rohr, Laub, Schwarzholznadeln, Moos, Binsen ꝛc. machen, damit theils das Vieh weich und warm liege, theils auch ein Behältniß zur Aufnahme des Düngers, um ihn damit aus dem Stalle und aufs Feld zu schaffen, und zugleich eine Vermehrung desselben zu haben. Man muß dieses alle Tage verrichten, mit der Menge aber sich nach der Beschaffenheit des Futters und der daraus folgenden größern oder kleinern Düngermenge richten. 2) Wo die Stallfütterung eingeführt ist, streuet man auch den Misthof, auf welchem das Vieh herum gehet, tüchtig voll Stroh, und wiederholet dieses so oft die natürliche Farbe des Strohes in eine bräunliche übergehet.

Einweichen des Getraides zum Mälzen, Einquellen ist das erste Geschäft der Brauerey, da man das zum Brauen bestimmte Getraide in den Quellstock oder Quellbottich schüttet, und mit Wasser dergestalt übergießt, daß dieses darüber wegstehet. Dieses thut man, um es zu erweichen, damit es hernach auf der Malztenne gehörig wachsen kann. Die Zeit, wie lange Getraide im Wasser liegen soll, ist nicht gleich, Wintergetraide braucht längere Zeit als Sommergetraide, und je älter das Getraide ist, desto mehr Zeit bedarf es, um genug zu weichen. Daher quelle man niemals zweyerley Getraide zugleich ein, als z. B. Winter- und Sommergerste, eben so wenig thue man dieses mit einerley Getraide, von verschiedenem Jahrwuchse, als z. B. vom vorigen und diesjährigen. Ist das Wasser auf das Getraide gegossen, so muß man es fleißig umrühren und die oben schwimmenden Hülsen oder den Abgang abschöpfen, auch das unreine Wasser täglich einmal ablaufen lassen, und dafür reines aufgießen. Um zu erfahren, ob das im Wasser stehende Getraide weich genug ist, greife man tief in den Bottich hinein, und nehme eine Hand voll von dem eingeweichten Getraide heraus. Wenn sich nun die Gerstenkörner mit beyden Seiten über den Nagel biegen lassen, und dann das äuserste Bälglein zuerst bricht, oder das Korn sich auch mit zwey Fingern vorn aus dem äusersten Balge hinaus schieben läßt, so ist es genug geweicht. Beym Weizen ist es schon genug, wenn er sich balgen läßt, und wenn eine

Hand

Handvoll davon im Balgen zusammen gehet. Ist das Getraide weich genug, so läßt man das Wasser rein ablaufen, und bringt es dann auf die Malztenne; wäre es aber ja schon zu weich, so muß man das Wasser ablaufen lassen, das Getraide herausnehmen und ganz dünne aus einander schütten, hernach wohl übertrocknen und wieder anziehen lassen, so wird der Schaden so groß nicht seyn.

Eisen ist das brauchbarste Metall für einen Landwirth. Sein Gebrauch ist zu bekannt, als daß er hier anzuführen nöthig wäre. Beym Einkauf von Eisen hat man darauf zu sehen, daß es zähe aber nicht spröde, auch nicht von röthlicher Farbe sey, und an dem Ende der Stücken nichts Schlackenhaftiges habe. Alles alte Eisen soll man sorgfältig aufbewahren, weil sich daraus viel neue Sachen machen lassen. Z. B. aus alten Radenägeln, Kettengelenken rc. Was man gar nicht brauchen kann, wird in den Hammerwerken um den Preiß des rohen Eisens angenommen; auch fahren in den von Hammerwerken entfernten Gegenden Leute herum, welche altes Eisen gegen töpferne Schüsseln und andere Dinge eintauschen, oder auch baar bezahlen.

Eisern nennt man in der Landwirthschaft gewisse Dinge, die einem andern als ihrem wahren Eigenthümer zum Gebrauch übergeben worden sind, und die er stets in dem übernommenen Zustande erhalten, auch einmal eben so wieder zurück geben muß. Dahin gehören bey Verpachtungen die Wirthschafts-Inventaria, wo dem Pachter eine gewisse Anzahl Stücke an Pferden, Rind-Schaaf-Schwein- und Federvieh, auch Schiff- und Geschirre übergeben wird, die er nach Endigung der Pachtzeit nicht nur der Anzahl, sondern auch der Güte nach in eben dem Zustande wieder zurück geben muß, als sie ihm übergeben wurden. Deshalb werden sie sowohl bey der Uebergabe an den Pachter, als auch bey dessen Zurückgabe an den Verpachter durch Sachkundige Männer taxirt. Hierzu werden von Seiten des Verpachters drey Mann und von Seiten des Pächters eben so viel erwählt, welche verpflichtet, und hernach durch das Loos in drey Partheyen getheilt werden, wo sie dann Schürzen heißen, da nehmlich von jeder Seite ein Mann und also zusammen zwey Mann einen Schurz ausmachen. Von diesen bestimmt denn nun jeder den Werth des vorgezeigten Stücks, und giebt seine Meynung dem, der das Protocol führt, ohne Vorwissen der übrigen ab; wenn solches von allen drey Schürzen geschehen ist, so werden alle drey Taxen zusammen addiret, sodann das Product in drey Theile getheilt, und der Quotient davon bestimmt den wahren Werth. Sollten auch die beyden Theile eines einzelnen Schurzes sich nicht über ihre Taxe mit einander vereinigen können, so geben sie ebenfalls jeder seine Meinung einzeln ab, welche, wenn man sie zusammen addiret und dann halbiret, die Taxe dieses Schurzes ausmacht.

Wenn nun bey der Rückgabe die Würderung wieder geschehen, so zeigt es sich, ob das Inventarium besser oder geringer von dem Pachter zurück gegeben worden ist, als er es erhielt; im ersten Falle zahlt ihm der Verpachter den Ueberschuß, und im zweyten giebt er dem Verpachter das Ermangelnde des Werths.

Eisern heißt ferner, ein auf einem Ritterguthe, Hause, oder andern Grundstücke haftendes Capital, welches nie aufgekündigt werden kann, sondern von dem Besitzer auf immer (mehrentheils mit 5 vom hundert) verzinset werden muß, als z. B. ein auf einem Rittergute haftender, der Familie irgend eines der vorigen Besitzer zuständiger Lehnstamm.

Eisern wird auch bey Vermiethungen ein solcher Contract genennt, da der Abmiether verspricht, die ihm vermietheten Gebäude, Mobilien u. s. f. auf seine Kosten in dem Stande zu erhalten, und einmal eben so zurück zu geben, wie er sie bekam; ein solcher Contract wird ein eiserner Brief genennt.

Eisern heißt endlich auch bey manchen Pfarrgütern gewisses Vieh, Bücher oder Mobilien, das jeder Pfarrer von seinem Vorfahren beym Antritte erhält, und bey seinem Abgange von ihm oder von seinen Erben an den Nachfolger wieder übergeben werden muß; man nennt es auch Gotteskuh, wenn es Vieh betrift.

Eisfischerey nennt man dasjenige Fischen in Seeen oder andern wilden Fischlachen, welches während dem Winter geschieht, wenn diese zugefroren sind, und wobei man auf folgende Art verfährt: An den Plätzen, wo man die meisten Fische vermuthet, wird eine grose Wuhne ohngefähr sechs Ellen ins Gevierte, gehauen; und da, wo man die Fische heraus ziehen will, eine andere von gleicher Größe, darzwischen aber ohngefähr alle zwölf Ellen eine kleinere von etwa zwey bis drittehalb Quadrat-Ellen gehauen; dann wird an eine Art von Fischwaathe, die man das Eisnetz nennt, an jedes Ende eine weiß geschälte Stange gebunden, diese beyden Stangen werden an Stricken, so in die ersten Wuhne hinein gelassen, daß auf jeder Seite eine nach der ersten kleinen Wuhne zugehe, worauf man endlich auch das Netz ganz ordentlich hinein legt; nun treibt man die Stangen mit einer hölzernen Gabel immer von einer kleinen Wuhne zur andern bis sie zu der zweyten großen Wuhne kommen, wo man denn die Stangen, hernach die Stricke, und endlich das Netz mit gehöriger Behutsamkeit herauszieht, damit keine von den gefangenen Fischen durchgehen.

Eisgrube ist ein Behältniß, worinn man im Winter dahin gebrachtes Eis den ganzen Sommer durch aufbewahrt, um darinn Getränke, Fleisch und andere zur Speise dienende Dinge frisch zu erhalten. Diese Grube muß an einem Orte angelegt werden, wo sie bloß die Mitternachtsluft bestreichen kann, an den andern drey Seiten, wo möglich, durch

durch Gebäude, oder doch wenigstens durch Gesträuche oder Bäume vor den Wirkungen der Sonne und Luft geschützt seyn. An einem so gelegenen und dabey ganz troknen Platze gräbt man eine Grube sechs bis neun Ellen im Umfange, und so tief in die Erde, als man trocknen Grund antrift, je tiefer, desto besser. Bey einem sandigen Grunde muß die Grube ausgemauert, außerdem aber braucht sie nur von Bretern ausgeschaalet zu werden. Ist die Lage abschüssig, so muß sie am tiefsten Orte einen Abzug bekommen. Vier und eine halbe Elle von dem untersten Grunde mauert man Balken, jeden von dem andern eine Spanne weit ein, deren Stärke die darauf zu legende Eislast bestimmt. Diese dienen darzu, daß, wenn bey eintretenden lauen Winden das Eis etwa zu nässen anfienge, die Feuchtigkeit hinab in die Erde triefen könne, welche, wenn sie keinen Abfluß vom Eise hätte, dasselbe bald schmelzend machen würde. Auf diese Balken legt man Stroh, und auf dieses im Winter Eis, welches bey recht kaltem troknem Wetter aus keinem fließenden, sondern aus einem stehenden Wasser genommen werden, Schichtweise, nehmlich immer eine Schicht Eis, und eine Schicht Stroh auf einander, so, daß zuletzt oben wieder eine Schicht Stroh den Beschluß mache, das Eis aber auf keinem Punkte die Wand berühre. Wer nicht so viel Umstände machen will, legt nur ein altes Rad oder Breter, die nicht ganz unten aufliegen, auf Unterlagen auf den Boden, und besezt die Wände mit Stroh.

Eisschollen sind Stücken oder Tafeln Eis, die entweder durch Aufhacken des Eises, oder bey dem Aufthauen von selbst entstehen, und mit dem Wasser fortgetrieben werden, welches man den Eisgang nennt. Wenn sich diese stemmen und in ihrem Gange aufgehalten werden, können sie an Mühlengerinnen u. s. f. auch durch das dadurch verursachte Austreten des Wassers an benachbarten Gebäuden und Grundstücken grosen Schaden verursachen. Diesen zu verhüten, hat man nicht nur in grosen Flüssen sogenannte Eisböcke, nehmlich von den Pfeilern und Jochen der Brücken steinerne Strebepfeiler, oder auf tüchtige Widerhalten schräg gesetzte starke auf dem Rücken geschärfte Bäume; sondern man muß auch beym stärksten Eisgange fleißig eisen, das heißt dem Eise seinen Gang dadurch erleichtern, daß man es da, wo es antreiben und sich zusammen setzen will, mit langen Stangen abstößt. Nicht weniger gute Dienste thun hierbey starke eichene mit einer Schärfe wider den Strohm versehene, und von einem Gerinne in Gestalt eines Rechens genau an einander eingetriebene Pfähle, die man Eispfähle nennt.

Elle, Ehle ist ein Längenmaaß, das eigentlich die Länge eines Mannsarmes von der äusersten Fingerspitze bis an den Ellenbogen bezeichnet. Es besteht

het aus 2 Fuß oder 24 Zoll. Sie ist eben so verschieden als alle andere Maaße, man muß daher die in der Gegend, wo man wohnet, übliche Elle sich bekannt machen.

Ellritze, ist ein kleiner Fisch, der sich gern in den Bächen aufhält, wo man ihn aber selten unter den Steinen und auf dem Grunde, sondern mitten oder oben auf dem Wasser an sandigen Oertern antrift. Er hat einen bittern Geschmack, vorzüglich wenn er recht voll Rogen ist, da man ihn, um doch etwas zu haben, ganz essen muß. Um deswillen wird er auch der Bitterfisch genannt, und als ein Mittel wider das Fieber angerathen. Im April und May ist sein Geschmack noch am besten. Man fängt ihn mit Angeln und kleinen Fischkörben. Er pflegt fast alle Sommermonathe hindurch zu laichen.

Elster, Alaster, Aglaster, Atzel, Corvus pica, ist ein zum Krähengeschlecht gehöriger Raubvogel; besonders ist sie dem jungen Federviehe gefährlich. Wenn man Elster-Nester siehet, so darf man nur Achtung geben, nach welcher Himmels-Gegend die Elstern den Schwanz hinkehren, von dieser kommen die meisten Gewitter in demselben Jahre. Um sie zu vertilgen, muß man ihre Nester zerstören; oder auch wenn man die alte Elster auf den Eyern sitzen siehet, mit der Kugelbüchse unter dem Schwanze hinein schießen; denn Schrothe gehen nicht durch das dicke Nest; so vertilget man die Alte mit den Jungen zugleich. Man schießet sie auch bisweilen auf den Krähenhütten.

Emporscheun's, Emportenne, oder nach Bauer Mundart, Porscheune, Portenne, ist der über der Tenne befindliche Scheunenraum. Seine Grundlage sind die Balken über der Tenne, welche noch mit starken Stangen, oder den Schwarten von Bretklötzern belegt worden, doch so, daß Luft von unten auf hindurch kommen kann. Man panset darauf die Hülsenfrüchte, auch den Waitzen, und nachdem diese ausgedroschen sind, das beste lange Stroh, weil es da vor den Mäusen am sichersten ist.

Englische Landwirthschaft ist die Art und Weise, wie die Engländer, welche es ohnstreitig in diesem Fache unter allen Nationen Europens am höchsten gebracht haben, ihren Ackerbau betreiben. Sie gehen dabey von folgenden Grundsätzen aus: 1) Jeder hat gewöhnlich seine Grundstücken beysammen. 2) Diese sind mit Hecken umzäunt, auch hin und wieder im Zaune ein groser Baum angepflanzt, dadurch entgehen sie allen Streitigkeiten mit ihren Nachbarn und Beschädigungen von Vieh und Wild; die Felder haben weniger von der Gewalt der Winde zu leiden, und es wird auch jährlich etwas Brennholz gewonnen. Von der andern Seite aber leidet auch das Getraide und die Feldfrüchte durch die Wurzeln der Hecken und Bäume. 3) Ihre Grundstücken sind gewöhnlich in zwölf und mehrere

Theile

Theile getheilt, wovon wenigstens die Hälfte, auch wohl zwey Drittheile, zum Anbau von Futterkräutern verwendet werden, die man theils grün verfüttert, theils abweidet, und den Ueberrest dürre macht. 4) Den eigentlichen Acker behandeln sie so, daß nie zwey Getraidearten, oder zwey Hülsenfrüchte, oder zwey Gemüse hinter einander darauf erbauet werden, sondern solche allemahl dergestalt abwechseln, daß auf eine Getraideart allemahl eine Hülsen- oder Gemüßfrucht, und auf diese wieder Getraide folgt; wobey die Hülsenfrüchte eben, wie die Gemüßarten, rechenweise gesteckt und behacket werden, um dem Unkraut noch mehr zu wehren. 5) Wird überhaupt das meiste Land zum Erbau von allerhand Fütterungsartickeln angewendet, und die Viehmastung aufs höchste getrieben, welche, da das Mastvieh außerordentlich gut abgeht, den vornehmsten ökonomischen Erwerbszweig der Engländer ausmacht. Vermöge der Nachahmungssucht, eines Hauptzuges des deutschen Nationalcharakters, suchen viele der neuern deutschen Landwirthe diese englische Landwirthschaft in allen Stücken eben so in Ausübung zu bringen. Sie nehmen aber dabey keine Rücksicht darauf, ob ihr Boden und Clima dem englischen gleich sey? ob sie auch den guten Absatz besonders vom Mastvieh machen können, wie die Engländer? ob der davon zu hoffende Gewinn auch den ungeheuren Kostenaufwand decken möchte, den die Anschaffung der theuren englischen Ackergeräthschaften erfodert, woran viele den unsrigen an Zweckmäßigkeit nicht beykommen? ob es überhaupt für den Staat rathsam sey? weil dadurch der Getraidebau merklich vermindert wird, welches in dem weniger bevölkerten England wohl angeht, ohnerachtet auch daselbst jährlich unermeßliche Summen für Getraide aus dem Lande gehen; sollte dieses bey uns die wir mehr Menschen, und weniger Guineen haben, wohl rathsam seyn? Vorzüglich haben sich junge Anfänger in der Oeconomie vor Einführung der englischen Landwirthschaft zu hüten, bevor sie sich die vorstehenden Fragen mit Gründen beantwortet haben. Doch ist nicht zu läugnen, daß davon eines oder das andere, vorzüglich was die Abwechselung der Früchte betrift, bey uns mit Nutzen eingeführt werden könnte.

Ente ist ein Wasservogel mit geradem Schnabel, und theilt sich in zwey Gattungen, nehmlich zahme und wilde Ente. Die zahme gehört unter die Hausvögel oder nach öconomischem Ausdruck mit zum Federviehe. Wo man Teiche, Bäche, Pfützen und anderes Gewässer hat, kann man sie mit Nutzen halten, denn sie kosten wenig zu unterhalten, weil sie sobald sie nur halbwüchsig sind, sich über die Hälfte des Jahres ihre Nahrung selbst, ohne der Wirthschaft Schaden zuzufügen, zu suchen wissen; denn sie fressen, gleich den Schweinen, allen Unrath. Ist eine Mistpfütze auf dem Hofe nahe an der Miststätte, so fressen sie sich an den Maden und Würmern, wovon solche wimmelt, beynahe

nahe fett und liegen den ganzen Tag darauf. Auch kann man sie mit Meerlinsen, vom zeitigen Frühjahre bis in den späten Herbst füttern oder sie vielmehr solche selbst suchen lassen, wenn man davon im Herbste eine Menge in eine nahe Pfütze oder Teich wirft, da sie sich in den folgenden Jahren so fortpflanzen, daß man sie nicht wieder los werden kann. Auch sind ihre Federn weicher und feiner, und sollen sogar zum Stopfen der Betten gesünder seyn, als Gänsefedern. Der Schönheit wegen werden hierzu besonders die weisen Enten ausgesucht, sie sind aber auch den Raubvögeln wegen ihrer leuchtenden Farbe mehr ausgesetzt. Hiernächst ist auch das Fleisch von einem feinern und angenehmern Geschmacke, desgleichen verbaulicher, als Gänsefleisch. Ihre Legezeit dauert von der Mitte des Merzes bis nach der Weitzenblüthe, in welchem Zeitraum sie ohngefähr ein Schock Eyer legen, doch muß man wohl auf sie Acht haben, daß sie solche nicht vertragen, weil sie solche theils lieber an abgesonderte Orte im freyen, theils aber auch vermöge ihrer natürlichen Unachtsamkeit da legen, wo sie sich gerade befinden, da man denn nicht selten auf dem Miste, oder sonst wo im Hofe, ganz unvermuthet ein Entenev findet. Daher man sie so gut, wie die Hühner des Morgens befühlen, und nicht eher aus dem Stalle lassen muß, bis sie gelegt haben. Ihre Brutzeit dauert vier Wochen, und man kann sie wohl sechs Jahre darzu brauchen; doch brüten sie gezwungen und eingeschlossen nicht gern, weil sie nicht die Geduld haben, das Brüten auszuhalten, ihnen die Wärme der Eyer unerträglich wird, sie auch wegen ihrer Gefräßigkeit die Eyer oft verlassen, und solche kalt werden lassen; daher man das Futter in der Nähe der Brütenden niemals ausgehen lassen darf. Am besten brüten sie, wenn sie Gelegenheit haben, sich ein Nest im Freyen zu machen, wohin sie ihre Eyer legen, und nach Belieben ausbrüten, da sie dann auf einmahl eine Zeitlang verschwinden, aber nach vollendeter Brutzeit ohnvermuthet sich mit ihren Jungen einstellen, wenn diese oder sie selbst nicht unterbessen eine Beute irgend eines Raubthieres wurden. Das Männchen wird der Enterich, Ergel, Räcker genannt, er zeichnet sich durch seine Größe und zwey über dem Schwanze gekrümmet in die Höhe stehende Federn vor dem Weibchen aus, welches den Geschlechtsnahmen Ente ausschließend führt. Ein Enterich ist im Stande, zehn bis zwölf Enten zu bedienen, und taugt drey bis vier Jahre zur Zucht. Wer Streich- oder Streckteiche oder auch wildes Fischwasser in der Nähe hat, der halte keine Enten, denn kein Thier oder Vogel ist der Fischbrut so gefährlich, als diese. Auch vergönne man ihnen nicht den Zugang zu Grasegärten und nahen Wiesen, weil sie den daselbst befindlichen Fröschen nachgehen, und das Gras zertreten. Ueberhaupt muß man oft und besonders gegen Abend nach ihnen sehen, weil sie gern in entfernte Tümpel, Lachen, oder Gräben ihrer Nahrung nach-

gehen, und das Zurückkehren vergessen, da man sie denn oft ganz oder zum Theil einbüßt.

Von den wilden Enten giebt es verschiedene Arten, nehmlich die großen Seerachen mit weißem Körper und schwarzem Kopfe, die gemeine große wilde Ente, die Schmalente, welche viel kleiner als die vorige ist, die Pfeifente, welche dieser letztern an Größe gleich kommt und sich nur durch einen runder und derbern Rumpf, kürzern Hals und Schnabel, und durch ihre, mehr pfeifende als quäckende Stimme von ihr unterscheidet; die Krückente, welche noch kleiner, als die vorige ist, die Bläßente, ganz schwarz mit einer weißen Blässe auf der Stirn, welche so, wie die Tauchente, oder der Taucher, um deswillen schwer zu schießen ist, weil sie, wenn sie das Feuer der Flinte siehet, noch schneller unter das Wasser taucht, als der Schuß sie erreichen kann, und so wie diese nicht eßbar ist; nebst noch vielen theils eßbaren, theils nicht eßbaren Sorten, die man aber zum Besten der Fischerey sämmtlich nicht überhand nehmen lassen soll. Man kann ihnen sowohl mit Schießen, als auch mit Fangen beykommen. Auf letztere Art, wenn man zwischen Johannis und Jacobi, um welche Zeit sich die Alten mausen, und die Jungen zwar ausgewachsen, aber nicht flugbar sind, in die mit Rohr bewachsenen Teiche große Stecknetze mit zwey Spiegeln und einem Fanggarn steckt, und sie durch Klopfen und Jagen hinein treibt, oder eine mit Wasserleim bestrichene Schnur queer über einen Fluß oder schmalen Teich hinwegziehet; oder auch auf Lockheerden mit Wänden und Zugnetzen, nichtweniger mit Hochnetzen, Hängenetzen oder sogenannten Pentieren, nicht weniger in ordentlichen Entenfängen, in welche man sie durch Lockenten locket, und durch dazu abgerichtete Treibhündchen treibt. Man kann sie auch mit starken Angeln an einer langen Schnur befestiget fangen, woran man einen kleinen Fisch bindet; wenn diesen die Enten verschlucken, und er geht, wie oft der Fall ist, unversehrt durch, so kann man auf diese Art verschiedene Enten zugleich an einer Schnur fangen. In Rücksicht des Schießens ist die angenehmste Art, wenn man zu der oben genannten Mausezeit Gänge durch das Schilf hauet, an jeden derselben einen Schützen anstellt, und nun das Rohr mit einem Hunde, wobey ein Treiber entweder wadet oder auf einem Kahne fährt, durchtreibt, da sie denn auf diese Gänge schwimmen und von den angestellten Schützen geschossen werden. Oder man stellt sich zu der Zeit, wenn das Sommergetraide in Schwaden liegt, an solche Stücken, die nicht weit von Teichen und Flüssen liegen, des Abends nach Sonnenuntergange, da sie denn in großer Menge auffallen, und durch fressen, vorzüglich aber durch ihr unaufhörliches Herumtrampeln unsäglichen Schaden anrichten; wo man sie, wenn man sich gut versteckt, sehr leicht und oft mehrere auf einen Schuß im Fluge schießen kann. Außerdem ist ihnen schwer beizukommen, weil sie erstaunend scharfes Gesicht und

sehr

sehr feinen Geruch haben. Am besten kann solches auf einem abgerichteten Schießpferde, wovor sie nicht so leicht ausreißen, geschehen.

Der Zierde wegen halten manche auch in ihren Höfen die sogenannte türkische oder indianische Ente, welche sich durch ihre Größe, durch eine Hornhaut am Kopfe, da wo der Schnabel eingewachsen ist, und durch rothe Wärzchen in der Gegend der Augen auszeichnen. Bey einer Abart davon, welche die Bisamente heißt, riechen diese Wärzchen, wie Bisam. Da sie sich hier bey uns sparsam vermehren, so sind sie zum ökonomischen Nutzen nicht zu empfehlen. Kann man eine solche Ente mit einem unserer Enteriche paaren, welches jedoch sehr schwer zu bewirken ist, so bekommt man eine sehr schöne grose Gattung gewöhnlicher hiesiger Enten.

Erbgerichte heißt 1) ein Gut, dessen Besitzer ein vor allemal der Richter (siehe Dorfrichter; beym Worte Dorf) eines Dorfs oder Fleckens ist; mit den Erbgerichten mancher Amtsdörfer sind auch bisweilen gewisse Gerechtigkeiten verbunden, deren sich sonst nur Rittergüter zu erfreuen haben, als Bierbrauen, Brandweinbrennen, Schank- Back- Schlachtgerechtigkeit, steuerfreyer Tischtrunk. Der Besitzer eines solchen Gutes heißt Erbrichter oder Lehnrichter, so wie das Gut auch Lehngerichte genennt wird. 2) Bey Rittergütern, welche nicht mit den Obergerichten beliehen sind, bekommen die Untergerichte den Namen Erbgerichte. Ihre Gerichtsbarkeit erstreckt sich blos über Civil- und kleine Rügensachen, die nicht 20 gr. Geld- oder zwey Tage Gefängniß Strafe überschreiten. Wenn damit die Lehnsreichung über die sämmtlichen Grundstücke der Unterthanen verbunden sind, so sind sie oft einträglicher als die Obergerichte, wo der Gerichtsherr in Criminalfällen die peinlichen Kosten tragen muß.

Erbgut siehe Allodialgut.

Erbse ist eine Hülsenfrucht, deren Stengel rankend, hohl, saftig und ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Elle lang wächst; die Blätter sind ebenfalls saftig, und die Blüthen wachsen an langen Stielen, welche am Ende gabelförmig werden, und Schoten ansetzen, die vier bis zehn Körner in sich fassen. Sie theilen sich eigentlich in zwey Hauptarten, nehmlich in die Felderbse und in die Gartenerbse; in welchen beyden Sorten sich oft, gleich dem Unkraute unter dem Weitzen, die sogenannte Stockerbse einfindet, welche roth blüht, und nur zu Schweinfutter taugt. Die Felderbsen verlangen guten Boden, und werden gewöhnlich als Sömmerung in die Braache gesäet und nur einmal darzu gepflügt. Man säet sie auch mit Nutzen, als zweyte Frucht nach der Düngung, in solche Aecker, welche das Jahr vorher Wintergetraide getragen haben, da denn der Acker im Herbste erst gestoppelt, und sodann im Frühjahre zur Saat gepfluget wird. Man kann zu denen in die Braache gesäeten düngen, wenn es der Acker vertragen kann; in sehr gutem Lande aber wachsen gedüngte Erbsen zu sehr ins Stroh und ge-

den wenig Körner. Die Düngung zu den Erbsen läßt sich am besten im Herbste verrichten, da denn der Dünger sogleich untergepflügt werden muß. Im Frühjahre, so zeitig man in die Erde kann, wird der Acker eingeeget und zur Saat gepflügt, auch nach dem Säen recht klar geeget und gewalzet. Man kann die Erbsen nicht zu früh säen, denn sonst blühen sie zur Zeit der Fliegen, oder vielmehr der Erbsenkäfer, welche ihre Eyer in die Blüthen hinein legen, woher auch die wurmstichigen Erbsen rühren. Daß der Saame nicht aus schwarzen (Stockerbsen) bestehe, sondern gut und rein sein müsse, versteht sich wohl von selbst. In einem guten Lehmboden werden die Erbsen nicht so leicht ausarten. Manche Erbsen kochen nicht weich, dieses liegt entweder am Boden, oder an der Bestellungsart. Wer weich kochende Erbsen haben will, der säe sie nicht auf die Furche, sondern pflüge sie unter, damit sie vor der grosen Hitze heranwachsen, ehe sich ihre Feinde, von denen wir hernach reden werden, einstellen; doch kochen sie auch in heißen und troknen Sommern und in hartem Wasser nie recht weich. Es ist sehr gut, die Erbsen eine Nacht vor vor den Säen in Mistjauche einzuquellen, das Keimen wird nicht nur geschwinder dadurch befördert, sondern sie kleben auch besser in der Erde an, und werden nicht so leicht durch die Ege herausgerissen. Man pflegt die Erbsen auch im Felde zu stecken; und nimmt darzu ein harkenförmiges Werkzeug, ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Elle lang und oben mit einem Griffe, unten aber mit verschiedenen in gleicher nicht allzuweiter Entfernung stehenden spitzigen Zinken versehen; mit diesem drückt man in den Acker, wodurch eben so viel Löcher als Zinken entstehen, wo man in jedes eine Erbse laufen läßt, worauf man den Acker überwalzet, und dadurch nebst allen Löchern einebnet. Vorher wird das Feld gehörig gepflügt und geeget. Wenn die meisten Erbsen reif sind, und das Stroh anfängt, gelb und trocken zu werden, so ist es Zeit, sie abzuhauen; dann muß man sie einige Tage liegen lassen, daß die grünen auch noch reif und das Stroh welk wird; man darf sie aber nicht zu lange liegen lassen, weil die Schoten sonst leicht aufspringen, und die Erbsen herauslaufen. Mit der Sichel die Erbsen abzuschneiden, ist nicht gut, weil diese nicht so an einander hängen bleiben, als die gehauenen, und daher von einem etwas starken Winde leicht fortgeführt werden können. Wenn die Erbsen einige Tage in Schwaden gelegen haben, werden sie aufgebunden und in der Scheune am besten auf die Emportenne gelegt. Unter allen Getraidearten dreschen sich die Erbsen am leichtesten. Man braucht sie nur gleich hin auszubreiten, und so ein Stroh nach dem andern auf beyden Seiten zu dreschen, das Stroh aufzubinden und die abgedroschenen Erbsen nur aus dem Gröbsten abzuharken, damit davon nicht zu viel in die Spreu laufe, dann werden sie gewurft, wie das andere Getraide, und nur vor das Schutzbret einige alte Säcke gelegt, damit nicht welche durch die Zwischenräume dessel-

den herauslaufen. Man kann sie auch, wenn sie zur Blüthe gelangt sind, dem Acker zur vegetabilischen Düngung unterpflügen, die ihm auch die reif werdenden durch die abfallenden Blätter gewähren. Man benutzt die Erbsen theils zum Essen als Kochspeise, auch gemahlen unter das Brodt; wenn man zu einem Dresdner Scheffel 10 Metzen Korn 4 Metzen Gerste und 2 Metzen Erbsen nimmt, so bekommt man ein recht wohlschmeckendes kräftiges Brodt, für solche Leute, die Bewegung und Arbeit haben. Auch dienen sie geschroten zu Viehfutter, gequellt zum Pferdefutter unter dem Hafer zur Winterzeit, auf ein Pferd täglich ½ Metze Hafer und ½ Metze gequellte Erbsen; gekocht zur Mast, und die geringsten roh für das Federvieh. Das Stroh ist gutes Schaaffutter, wie auch für die Kalbekühe, wenn sie entlassen sollen. Wer seine Schäferey den Winter durch mit Erbsströhe füttern will, muß auf jedes 100 Stück Schaafe 3 Scheffel Erbsen aussäen. Man hat eine sehr gute Sorte Erbsen an der sogenannten Gutenburger A Erbse, welche von dem Dorfe Gutenburg bey Halle, wo man sie häufig bauet, und von einer in Gestalt eines A darauf befindlichen Nath, den Namen hat. Sie ist sehr groß, mehlreich und kocht ungemein gut. Eine andere ist die grüne sogenannte Domingo Erbse, von der Insel gleiches Namens in Amerika also genannt. Sie ist auch im reifen Zustande, ingleichen wenn sie gekocht sind, grasgrün von Farbe, und von äußerst angenehmen Geschmack; man kann sie auch bey uns im Garten und im Felde mit Vortheil bauen. Man kann auch Erbsen mit andern Getraidearten als Hafer, Gerste, und Sommerkorn dergestalt säen, daß man zu einem Scheffel ein Viertel Erbsen und drei Viertel anderes Getraide zur Aussaat nimmt. Diese Mischung giebt ein sehr gutes Viehfutter. Manche säen sie auch mit Bohnen vermischt, allein daraus werden gemeiniglich Stockerbsen, welches vermuthlich von der Vermischung des Fruchtstaubes entsteht. Feinde der Erbsen sind 1) Die Erdflöhe, welche, wenn die Witterung beym Aufgehen der Erbsen warm und trocken ist, besonders bey Morgenwinde, die Erbsen fast gänzlich abfressen, so daß sie lange Zeit zu ihrer Erholung brauchen. 2) Die sogenannten Blattläuse, welche in und nach der Blüthe die Blätter anbohren und aussaugen, und den Erbsen, welche um diese Zeit mehr Kräfte aus der Luft durch die Blätter, als aus der Erde durch die Stängel bekommen, die meiste Kraft entziehen, daß sie sehr zurück gehen. Dieses geben die Bauern fälschlich dem Honig- oder Mehlthaue, oder nach ihrer Mundart, der Lohe schuld; aber nicht diese, sondern die Blattläuse verursachen dieses Uebel. 3) Der Erbsenkäfer, dieser legt seine Eyer in die Blüthe und so kommen einige Maden in jede Schote, wovon jede eine Erbse einnimmt, und sich darinnen groß frißt, hernach aber davon geht, und die Erbse mit halben Korn zurück läßt. Die-

ses sind die sogenannten wurmstichigen Erbsen, welche zwar, da die Made den Keim nicht verletzt hat, auch aufgehen, wenn sie gesäet werden, aber nur eine unvollkommene und kränkliche Pflanze erzeugen, welche nur bey äuserst vortheilhafter Witterung gehörig fortkömmt.

Unter den Gartenerbsen sind die vorzüglichsten die Frühterbse, die Zuckererbse, die Blustererbse, die Schwerdterbse, die Kronenerbse und die Zwergerbse, deren Anbau eben so einfach ist, als bey den Felderbsen, nur daß alle, außer der Zwergerbse, gestängelt werden müssen, weil sie hoch laufen, und daß man wohl thut, verschiedene Aussaaten davon zu machen, um den ganzen Sommer durch grüne Schoten zum Verspeisen zu haben.

Erbsenbaum, dieser ist eigentlich in Siberien zu Hause, und von da zu uns gekommen; er wird so hoch als eine Birke, hat ein schönes gelbes Holz und eine glatte geringelte Rinde. Seine Blätter bestehen, gleich denen des Akazienbaumes, aus fünf bis sechs paar kleinen dunkelgrünen Blätterchen, jedoch ohne ein einzelnes an der Spitze. Seine Blüthen zeigen sich im May in kleinen gelben Büscheln, ohne Geruch; aus diesen entstehen kleine gelbbraune Schoten, welche im August reif werden und kleine erbsenförmige Körner enthalten. Er verlangt sandigen Boden, in nassem kommt er gar nicht fort, und in lehmigem sehr langsam. Er wird sowohl durch Saamen, als durch Stecklinge fortgepflanzt, und verträgt die größte Kälte. Die Früchte sind zur Speise für Menschen und Vieh auf eben die Art brauchbar, wie unsere Felderbsen, sind aber wegen der Dornen sehr beschwerlich abzunehmen. Die Blätter sind nicht nur ein eben so gutes Viehfutter, als der Klee, sondern sie geben auch wie Waid, durch Erweichung und Fäulung zubereitet, eine blaue Farbe. Man kann Hecken davon anlegen, wie in Liefland häufig geschieht, die Schweine aber verderben sie oft, weil sie ihre Wurzeln sehr lieben, und in Schweden macht man aus der Rinde, welche feiner und zäher als Lindenbast ist, Stricke. Eine Abart davon, der vierblättrige kleine Erbsenbaum, wächst als Strauch ohngefähr drey Ellen hoch. Die Blätter sind hellgrün, länglich, unten schmäler als oben, und stehen je 4 und 4 neben einander an einem gemeinschaftlichen Stiele. Die Blüthen erscheinen als gelbe Blumen an langen Stielen einzeln zwischen den Blättern. Die Schoten sind brauner, glatter und schmaler, als bey dem ersten, und laufen sehr leicht aus. Er wird durch Saamen und Ableger gezogen. Seine Benutzung ist jener in allem gleich. Von diesen giebt es noch eine kleinere Staudenartige Abart, welche kaum 12 bis 15 Zoll hoch wächst, der Zwergerbsenbaum genannt, er ist dem vorigen vollkommen ähnlich, nur haben die Blätter beynahe gar keine Stiele, aber desto mehr und feinere Stacheln.

Erbzins ist eine beständige auf einem Gute oder Grundstücke haftende

haftende Abgabe, welche jährlich an einem gewissen Tage gefällig ist, und an irgend eine landesherrliche Behörde, oder an ein Rittergut, eine Kirche, einen Pfarrer, oder an ein Lehngut entrichtet wird, und die in Geld, Getraide, Federvieh, Eyern, Wachs, Inselt, ja sogar in Pfeffer und Ingwer besteht. Der solche zu entrichten hat, wird der Zinßmann genant, und der, welcher sie empfängt, der Zinßherr. Diese Erbzinßen haben ihren Ursprung daher, weil ehedem diese Grundstücke zu dem Hauptgute gehörten, und bey der Veräußerung die Entrichtung dieses Zinßes, auf immer, wie auch gewöhnlich bey jeder Veränderung, ein gewisses Lehngeld, als Beweiß, daß das Hauptgut sich immer das Obereigenthum über jenes vorbehalten habe, stipulirt wird. Noch heut zu Tage können dergleichen Erbzinßen dadurch entstehen, wenn der Besitzer eines Ritterguthes irgend ein Grundstück davon unter der Bedingung der Entrichtung eines solchen Erbzinßes veräusert. Bey Unterlassung der richtigen Entrichtung solcher Zinßen, hat der Zinßherr das Recht, selbige durch Auspfändung, oder nach Befinden durch Subhastation des Gutes, worauf sie haften, einzutreiben. Ueberhaupt gehen bey entstehendem Creditwesen die Erbzinßen allen andern, auch den ersten Consensschulden vor. Manche davon haben eine besondere Last, da nehmlich der Zinßmann verbunden ist, sie auf einen gewissen Tag, ja gar an manchen Orten, auf eine gewisse Stunde zu entrichten, außerdem derselbe bey jedem versäumten Tage oder Stunde sich verdoppelt. Z. B. es hat einer auf den Tag Michaelis 1 Mandel Eyer zu geben, versäumt er dieses, so ist er den 30sten September ½ Schock, den 1sten October 1 Schock den 2ten 2 Schock u. s. w. zu entrichten schuldig. Ein solcher Zinß heißt Rutschzinß. Wenn ein solches Erbzinßgut (so wird jedes Grundstück, welches dergleichen Zinße zu entrichten hat, genennt) an einen neuen Eigenthümer durch Kauf oder Erbschaft gelangt, so muß der zu entrichtende Zinß nach seiner ganzen Beschaffenheit in den Kauf- oder Lehnbrief, so wie in das Gerichtshandelsbuch, eingetragen werden; auch muß jeder Zinßherr ein richtiges Zinßregister, und jeder Zinßmann ein Quittungsbuch haben, und bey jedesmaliger Entrichtung die richtige Bezahlung in beyde eingetragen werden. So wie auch jeder Zinßherr darauf bedacht sein muß, seine Zinßen zu gehöriger Zeit einzutreiben. Gewöhnlich wird darzu ein gewisser Tag, der Zinßtag genannt, angesetzt, und den Zinßleuten, welche auch Censiten genennt werden, durch ein Circularschreiben bekannt gemacht. In den Anschlag jedes Guthes muß sowohl unter den Oneribus aller zu entrichtende, als unter der Einnahme aller zu empfangende Zinßbetrag, unter der Rubrik der Zinßen und baaren Gefälle, aufgeführt werden.

Erdapfel, Erdartischocke, Jerusalemsartischocke, ist ein aus Brasilien zu uns gekommenes Knollengewächs. Es

treibt hohe Stängel, welche Aehnlichkeit und eine gleiche Höhe mit den Stängeln der Sonnenblume haben, so wie die davon getriebenen Blumen den Sonnenblumen gleichen, nur sind sie kleiner. Sie enthalten auch eine Menge eben solcher Saamenkörner, die aber nicht zur Fortpflanzung taugen, welche durch die Frucht, wovon wir so eben auch sprechen werden, bewirkt wird. Aber das glaube ich gewiß, daß sie zu Bereitung eines Oels geschickt sind; auch werde ich nächstens Versuche deshalb damit anstellen, und diese der Welt bekannt machen. Die nur erwähnte Frucht des Erdapfels wächst in der Erde, an den vielen dünnen zaserichen Wurzeln, welche der Stamm treibt, sie besteht aus knotigen, auswendig glatten rothen, inwendig aber weißen und fleischigen Knollen, wovon die stärksten einer Faust dick sind. Sie werden eben wie die Kartoffeln gegessen, und sind von sehr angenehmen süßen Geschmack, aber blähend und etwas schwer zu verdauen. Auch sind sie ganz vorzüglich zur Viehmast zu gebrauchen, so wie man Mehl daraus bereiten, und Brandwein davon brennen kann. Man legt sie im Frühjahr ohngefähr eine halbe Elle auseinander, drey Zoll tief in lockeres, nicht zu trocknes Erdreich, und läßt sie ohne weitere Wartung, als der Reinigung von Unkraut, stehen, bis in den November, da man die, welche man den Winter durch verbrauchen will, ausnimmt, und im Keller verwahrt. Sie sind dem Erfrieren nicht so leicht ausgesetzt, als die Kartoffeln, und brauchen daher nicht so sorgfältig dafür gesichert zu werden. Die übrigen läßt man in der Erde stehen, wo sie fortwachsen, wenn man das Kräutig vorher im Herbste abgeschnitten hat. Diese nimmt man im Frühjahre aus, und pflanzt die kleinsten davon aufs neue, oder man läßt einige in der Erde stecken, so besaamen sie sich von selbst; wie man denn überhaupt findet, daß jede dieser Knollen, die man auszunehmen aus Unachtsamkeit unterlassen hat, von sich selbst unter der nachfolgenden Frucht aufschießet. Im Felde oder an einem nicht verwahrten Orte dieselben zu bauen, ist nicht gut, weil ihnen zahme und wilde Schweine gewaltig nachtrachten. An manchen Orten legt man den Namen Erdäpfel fälschlich den Kartoffeln bey, welche in ganz Sachsen und in verschiedenen angränzenden Ländern Erdbirnen benennt werden, und giebt hingegen der Frucht, wovon wir so eben geredet haben, den Namen Erdbirnen.

Erdbeere, sind die Frucht einer kleinen, in allen Hölzern wildwachsenden, Pflanze, welche im wilden Zustande nur zwey Sorten ausmacht, nehmlich die rothe und die weiße wilde Erdbeere, welche letztere auch Knickbeere genennt wird. Durch die Verpflanzung in die Gärten ist sie veredelt worden, und nun sind eine Menge verschiedener Sorten entstanden, unter denen nur die Monatserdbeere, weil man sie den ganzen Sommer zu genießen hat, die Riesenerdbeere wegen ihrer außerordentlichen

Größe

Größe, u. die Ananaserdbeere wegen ihres vorzüglichen Geschmaks zu merken sind. Sie blühen im April und reifen im Junius. Man vermehrt sie durch Ableger, indem man die abgelesenen Stöcke mit Erde überschüttet, da dann die Zweige von selbst Wurzel schlagen und sich in Ableger verwandeln, die man im November ausreißt und verpflanzt. Gewöhnlich werden die Rabatten mit Erdbeeren eingefaßt, da sie aber zu sehr wuchern, und ihre Ranken in die Beete laufen lassen, so ist es besser sie Reihenweise auf ein besonderes Beet zu pflanzen; auch müssen sie alle 3 bis 4 Jahre umgesetzt, und in ein wohlgedüngtes und tief gegrabenes Land verpflanzt werden. Weil die Erdbeeren, wenn sie auf der Erde liegen, von Kröten und andern Ungeziefer bekrochen und befressen werden, so muß man unten um den Stock einer Hand hoch Mooß legen, worauf die Erdbeern erhöhet, und frey von ihren Feinden ruhen, auch beständig feucht erhalten werden. Bey dürrer Witterung muß man die Erdbeeren behacken und begießen, womit man schon in der Blüthe anfängt, und zugleich die taubblühenden Stöcke, die man an der mit einem schwarzen Puncte bezeichneten Blüthe erkennt, aufreißen, und mit einem Messer die Nebenranken in der Erde ausschneiden, welches Verfahren man alle 14 Tage wiederholen muß. Die Erdbeeren sind als das gesündeste und beynahe wohlschmeckendste Obst zu schätzen. Sie sind vorzüglich den Schwindsüchtigen, Podagristen und mit Steinschmerzen behafteten zu empfehlen. Auch wird ein guter Essig daraus bereitet, und aus einem Nößel Saft von Erdbeeren, die in einem steinernen Mörsel gestoßen, und nebst 2 Pfund Zucker in einem neuen Topfe gekocht worden, ein vortreflicher Syrup, den man, wenn er erkaltet, in gläsernen Gefäßen verwahrt, und als ein vortrefliches Mittel wider alle innerliche Entzündungen, hitzige Faulfieber und andere Krankheiten dieser Art empfehlen kann. Das Erdbeerenkräutig in einem töpfernen Gefäße schichtweise mit Salz vermengt in den Keller gesetzt, bis es gährt; und dann ausgepreßt, giebt ein herrliches Augenwasser wider entzündete Augen. Hingegen benehmen die Erdbeeren, von Melkkühen genossen, denselben die Milch, daher man solche dafür verwahren, und sie nicht zur Zeit der Erdbeerenreife ins Holz treiben muß.

Erdbirn, Erdtoffel, Grundbirn, Kartoffel, Tartüffel, Patate, ein Knollengewächs, und unstreitig das wichtigste Gut, das je aus seinem Vaterlande, Amerika, nach Europa gebracht wurde. Im Jahr 1586 brachte der Admiral, Franz Drake, dieselben von dort her zu uns und pflanzte die ersten in seinen Garten in England; In unserm Lande wurden sie zuerst im Jahre 1650 im Voigtlande erbaut. Die Kartoffel hat eine Wurzel mit vielen kleinen Fasern, an deren Enden sich die Früchte ansetzen. Diese sind von verschiedener Gestalt, bald rund, bald

bald länglich, bald glatt, bald knotig u. s. f. Am Nabelende, nehmlich da, wo sie eine Faser mit dem Stocke verbindet, sind sie etwas platter, als am entgegen gesetzten sogenannten Nasenende, wo an aber die mehresten Augen sind. Man findet in allen Kartoffeln kleine Grübchen, und diese sind der Sitz der Augen, deren jedes wieder verschiedene kleine Augen enthält, wovon man die wenigsten ohne Vergrößerungsglas erkennen kann; jedes dieser kleinen Augen enthält den Keim zu einem Stocke in sich. Und so hat jede Kartoffel 30 bis 40 Fruchtaugen, wovon aber nur ein einziges in der Erde keimt, man müßte denn die Kartoffeln in einzelnen zerschnittenen Stücken in die Erde legen, wo dann jedes Stück Wurzel faßt; geräth aber dieser Keim nicht, so fängt sogleich ein anderes an zu keimen, und so fort. Sollten selbst durch einen spätern Frost die bereits aufgehenden Kartoffeln erfrieren, so sind schon wieder andere Augen in der Erde zum Keimen bereit; daher eine gänzliche Mißerndte an Kartoffeln beynahe unmöglich ist, zumal da auch kein Schloßenwetter denselben schadet, es schlägt zwar das Kräutig nieder, aber die Früchte in der Erde wachsen demohngeachtet ungestört fort, und wenn das Schloßenwetter nicht zu spät im Sommer vorfällt, so schlägt auch sogar das Kräutig wieder aus. Die Fortpflanzung der Kartoffeln geschieht auf dreyerley Art: 1) durch Legen der Kartoffeln selbst. Da, wie wir schon gehört haben, zum guten Fortkommen eines Kartoffelstockes nur ein einziges Auge nöthig ist, so kann man zum Saamen die kleinsten nehmen, größere aber in zwey oder mehrere Stücke schneiden, von deren jedem man, bey gehöriger Behandlung einen guten Stock erwarten kann. Ja man kann im Nothfalle sogar nur ein mit einem Auge versehenes dickes Stück von der Schaale stecken, so wird es Wurzel schlagen. Wenn man aber zerschnittene Kartoffeln so einleget, daß die Breite davon nach unten zu liegen kömmt, erschwert man das Wachsthum der Pflanze, denn nur ein nach unten zu liegendes Auge treibt, zuerst die Wurzel mit ihren Fasern, und dann darneben den Keim der Ranke, welcher sich aufwärts biegt, und den festesten Boden durchdringt. Man lasse daher die Saamen Stücken nur fallen, so wird das Augenende, vermöge seiner Schwere schon von selbst nach unten zu liegen kommen. Der Boden hierzu kann vom besten bis zum schlechtesten erwählt werden; die Erdbirn wachsen in jedem Boden, nur mit dem Unterschiede, daß ein schlechterer Boden mehr gedüngt werden muß, als ein besserer; in ganz gutem wachsen sie sogar als zweyte oder dritte Frucht nach der Düngung vortreflich. Man düngt am besten im Herbste, pflügt den Mist sogleich unter, boßet das Land im zeitigen Frühjahre nud pflügt es darauf zum zweytenmahle, im May boßet man es recht tüchtig durch, und nun kommt es darauf an, ob man die Kartoffeln auf die Furche legen will, oder nicht. Im erstern Falle muß man wissen, ob man sie mit der

Hacke

Hacke oder mit dem Pfluge anhäufeln will; ist das letztere, so pflügt man zweymal herum, dann werden die Kartoffeln hinter dem Pfluge ½ Elle aus einander in die Furche gelegt, dann pflügt man drey Furchen, und so fort, daß allemal die Kartoffeln in die dritte Furche zu liegen kommen. Sollen sie aber mit der Hacke gehäufelt werden, so pflügt man erst eine Furche, dann legt man die Kartoffeln auf die so eben beschriebene Weise, und pflügt hierauf zwey Furchen, so daß allemal in einer Furche um der andern Kartoffeln liegen. Sollen sie aber nicht auf die Furche gelegt werden, so pflügt man das Stück in gehöriger Tiefe zur Saat und zwar in nicht allzubreiten Beeten; sodann boßet man den Acker, zieht mit dem Krautrechen Linien über die Beete, und steckt auf diese die Kartoffeln in Löcher, die man darzu eine halbe Elle aus einander mit dem Krautpflanzer macht. Sind die Kartoffeln gelegt, so wird das Land überwalzt. Wer den Mist im Herbste nicht auffahren kann, der fährt ihn so, daß er zur Saatfurche untergepflügt wird, damit er unter den Kartoffeln liege. Kleine Stücken pflegt man lieber zu graben, und da wird gar nicht gepflügt, auch nur einmal gegraben. Man gräbt nehmlich sogleich den ausgebreiteten Mist unter, und legt sodann die Kartoffeln auf die letzt beschriebene Weise, worauf man das Feld mit dem Harken einebnet. Ein Hauptvortheil ist das gehörige Auflockern des Landes, wenn die Kartoffeln im Wachsthume sind; denn Kartoffeln, welche nicht Erde genug über sich, und daher viel von der Sonnenhitze zu leiden haben, bekommen eine grüne Farbe und einen beißigen Geschmack, verursachen beym Genusse einen rauhen Hals, und haben eine betäubende Kraft; daher man sie in heißen Gegenden auch nicht essen, sondern nur zum Viehfutter gebrauchen kann. Um die Kartoffeln gehörig aufzulockern, darf man es aber nicht, wie an vielen Orten geschieht, beim Anhäufeln bewenden lassen, sondern es gehören noch, ehe dieses geschieht, folgende Vorarbeiten darzu. Sobald die jungen Pflanzen aufgehen, muß man den Acker übereggen, weil er sich sodann viel besser behackt; oder man behackt ihn erst, und eget sodann, wodurch man den Vortheil gewinnt, daß das von dem Hacken festgetretene Unkraut von der Egge wieder losgerissen, und zum Verdorren an die Sonne gebracht wird. Dieses erstemal Hacken nennt man Beroden, Beschräpeln; und schon da muß man suchen, die Erde an den Kartoffeln etwas zu erhöhen. Steht nun das Kartoffelkraut beynahe eine halbe Elle hoch über der Erde, so werden sie angehäufelt, welches bey solchen, die man nach dem Krautrechen gepflanzt hat, queer über die Beete, aber bey denen auf die Furche gepflanzten nach der Länge der Beete geschieht. Da dieses aber auf großen Breiten zu viel Zeit und Handarbeiter erfordert, so hat man einen Pflug erfunden, der Cultivator oder Erdbirnpflug genannt, welcher ein leichter einspänniger Haacken mit doppelten Schaar ohne Streichbret ist,

mit dessen Hülfe man zwischen den Kartoffelreihen Gräben zieht, u. die ausgepflügte Erde dadurch zu beyden Seiten an die Kartoffeln anlegt. Alle diese Arbeit aber muß bey trocknem Wetter geschehen, weil sonst das Unkraut zu sehr überhand nimmt.

Die zweyte Art der Fortpflanzung geschieht durch den eigentlichen Saamen, welcher in ganz kleinen Körnchen besteht, die sich in den erst grünen, hernach braunen, sogenannten Kartoffelglöckchen befinden, welche man nach der Blüthe an den Stöcken sieht. Diese Fortpflanzungsart ist nicht so ergiebig, als nützlich; denn man verhindert nicht nur dadurch das Ausarten der Kartoffeln, sondern man bewirkt auch, wie die Erfahrung lehrt, das Entstehen mancher guten neuen Sorte. Man sieht das bevorstehende Ausarten daran, wenn die Kartoffeln von Jahr zu Jahr weniger zu blühen und Saamenglöckchen zu tragen anfangen; und dann ist es Zeit, eine Saamenanlage zu machen. Man sammelt nehmlich im Herbste die recht braunen und von selbst abfallenden Glöckchen, hebt sie einige Wochen auf, bis sie ziemlich weich werden, zerquetscht sie sodann im Wasser, und rührt sie fleißig um, wovon die Körner zu Boden fallen; hierauf gießt man das Wasser mit dem oben schwimmenden gröbern Theilen ab und wieder ander Wasser darauf, rührt wieder, und fährt mit Ab- und Wiederaufgießen und Rühren so lange fort, bis die Körner alles anklebende Fleisch verloren haben, und ganz rein auf dem Boden liegen, das Wasser aber hell und klar abläuft. Nun streuet man die Körner auf stark Papier und läßt sie völlig trocknen. Ist dieses geschehen, so hebt man sie mit dem zusammen geschlagenen Papiere auf. Im Monath May legt man sie in einen Kasten, und wenn sie wie ein Finger lang gewachsen sind, verpflanzt man sie ins Land ¾ Elle aus einander, und behandelt sie gleich andern Kartoffeln. Das erste Jahr erndtet man kleine Kartoffeln von der Größe einer Erbse und höchstens einer kleinen Nuß, aber in solcher Menge, daß man auf einen Löffel voll Saamenkörner 2 bis 3 Dresdner Metzen erbauet. Diese legt und behandelt man im folgenden Jahre wie die Kartoffeln, und da erbaut man schon einige Scheffel ziemlich große, aber noch nicht eßbare, Erdbirnen, legt man aber diese im dritten Jahre und behandelt sie gehörig, so bekommt man die reichlichste Erndte der besten Kartoffeln.

Die dritte Fortpflanzungsart ist durch das Kräutig, wenn man davon junge Nebenzweige im Frühjahre gesteckter Kartoffeln dicht an der Erde abschneidet, oder solche, die aus der schon gehackten Erde herausgewachsen sind, nebst den geschlagenen Würzelchen in der Mitte des Junius ausreißt, und in locker gegrabenes Land, in zwölf Zoll tiefe, mit einem Krautpflanzer gemachte, Löcher steckt, sie, wenn es nicht regnet, einige Tage hindurch begießt, und nach vier Wochen behackt, so hat man im Herbste eine Erndte von eben so viel u. so guten Erdbirnen zu erwarten, als von einer gleichen Anzahl im Frühjahre gesteckter Erdbirnen.

Die

Die Kartoffeln reifen hier zu Lande gegen oder um Michaelis, und die Zeit, sie auszunehmen, erkennt man daran, wenn das Kräutig gelbbraun wird, und hin und wieder abzusterben anfängt. Da sie aber bis zum spätesten Herbste in der Erde nicht verderben, so kann man sie, wenn die Witterung um diese Zeit feucht seyn sollte, so lange stehen lassen, bis trocknes Herbstwetter eintritt. In der Nässe ausgenommene Erdbirnen bringen den Keim zu ihrer Fäulniß schon mit in den Keller; und wenige angefaulte Kartoffeln können den ganzen Haufen Fäulniß mittheilen, so wie dieses auch mit dem Erfrieren der Fall ist, welches eben so gut ansteckt, als die Fäulniß. Die sicherste Art, sie alle rein aus der Erde zu nehmen, ist mit dem Spaten und der Mistgabel, es werden aber dadurch sehr viele und mehrentheils die größten beschädigt; die Spatenrisse heilen gemeiniglich wieder, aber die Stiche mit der Gabel machen gewöhnlich an dem Orte einen faulen Fleck, welcher um sich greift und auch andere ansteckt. Daher ist in solchen Kartoffelfeldern, wo man die Erdbirnen auf die Furche gelegt hat, das Auspflügen dem Ausnehmen vorzuziehen. Das beste Verfahren dabey ist folgendes: Man zieht zuvörderst alles Kräutig vom Acker weg, und bekommt dadurch schon etwas von Kartoffeln mit heraus, sodann übereget man das Feld mit einer scharfen schweren eisernen Ege, jedoch so, daß man nie auf dem Stücke die Ege aushebt, weil sonst dadurch Kartoffeln beschädigt werden, sondern man reinigt die Egen allezeit an jedem Ende des Ackers beym Einlenken. Diesen so geebneten Acker pflügt man nur mit einem Pfluge ohne Sech, den man nur tief genug stellt; hinter dem Pfluge müssen so viel Aufleser seyn, daß die auf jedesmahl Herumpflügen heraus geackerten Erdbirnen aufgelesen sind, ehe der Pflug wieder dahin kömmt; so geht es sehr geschwind. Wer die Kartoffeln nicht auspflügen lassen kann, der suche sich eine solche Sorte zu verschaffen, die man leicht, nebst den Stöcken ausziehen kann, dadurch gewinnt man den größten Theil ohne Beschädigung, und den Ueberrest kann man durch gewöhnliches Pflügen und Egen bekommen.

Feinde der Kartoffeln sind 1) die Engerlinge, oder Larven der Maikäfer, welche die Kartoffeln in der Erde ausfressen; 2) allzugroße Nässe, wodurch die Kartoffeln in der Erde schwarz und faul werden; 3) allzugroße Dürre, wodurch sich das Kraut kräuselt und einen geringen Erdbirnertrag verursacht; 4) Mutter Erdbirnen, nehmlich solche, an denen noch eine oder mehrere kleine hängen, und diesen allen Saft und Kraft entziehen, auch leicht faulen, daher man solche, um Ansteckung zu vermeiden, sorgfältig ausziehen und den Schweinen geben muß.

Die eingebrachten Kartoffeln werden am besten im Keller verwahrt, denn in Gruben in der Erde sind sie weder für Frost noch Fäulniß sicher. Aber auch im Keller muß man gewisse Vorsicht brauchen. Man muß, wie schon oben

oben erinnert worden ist, recht trockenes Wetter zu ihrer Einsammlung erwählen, die Erde nicht zu sorgfältig abmachen, sondern, was daran hängen bleibt, daran lassen, und mit in den Keller nehmen, auch erst im Frühjahre herausschaffen oder ganz darinn lassen. Ferner muß man dem Keller, so lange bis es friert, so viel Zugluft als möglich verschaffen, damit die Erdbirnen recht ausdünsten; gegen Martini aber muß man alle Löcher zu machen und mit Stroh, auch wohl bey großer Kälte mit Pferdemist, verwahren, und nicht eher wieder öfnen, bis man mit Grunde glauben kann, daß kein Frost mehr eintreten möchte. In den Niedersächsischen Elbgegenden macht man gleich auf dem freyen Felde große kegelförmige Haufen davon, die man erst einige Tage frey stehen läßt, daß sie ausdünsten, hernach belegt man sie mit Stroh und über dasselbe eine halbe Elle stark mit Erde; läßt sie so stehen, bis zum Frühjahre, wo man sie gemeiniglich verkauft und auf der Elbe einschift.

Die Kartoffeln benutzt man auf mancherley Art, 1) zur Speise der Menschen, worzu sie auf verschiedene Art zugerichtet werden; 2) zu Viehfutter für Rindvieh und Schweine; da man sie entweder dem Rindvieh gestampft giebt, oder für die Schweine, besonders zur Mast, kocht. Manche pflegen sie auch wie Sauerkraut einzulegen und gähren zu lassen, auf welche Weise sie am gesündesten seyn sollen; 3) zum Stärkemachen, welche beynahe eben so gut wird, als vom Weitzen, und dabey viel wohlfeiler ist, auch eine große Weitzenersparniß ausmacht. 4) Brandwein davon zu brennen. 5) Brod davon zu backen, welches aber, weil es sehr schwer im Magen liegt, höchst ungesund ist 6) Mehl daraus zu machen, welches zur Bereitung des feinsten Gebäckes u. der Mehlspeisen verwendet wird. Manche nehmen auch Kartoffeln unter Käse, Seife, Hefen, Essig und Bier. Das Kraut davon taugt am besten zu verbrennen. Manche füttern auch grün das Rindvieh damit, allein theils hindert das zu zeitige Abschneiden desselben den Wachsthum der Kartoffeln (und zeitig muß es abgeschnitten werden, wenn die Kühe es fressen sollen) theils aber verliert auch dadurch das Rindvieh die Milch.

Von den Erdbirnen giebt es verschiedene Sorten, als Früh- Sommer- und Herbst-Kartoffeln; runde, längliche, glatte, knotige; ferner weiße, gelbliche, blaue, rothe, mehlige und seifige, kleine krause und hohe frechrankende, weiß-röthlich-blau- oder violett blühende. Hierunter sind die vornehmsten Sorten, die kleine holländische, welche roth von Farbe ist, und blau blühet; die große amerikanische von zwey Gattungen, deren eine weiß aussieht und auch weiß blühet; die andere rothe Frucht und blaue Blüthe hat. Durch Ausartung derselben entsteht die große Sau- oder wilde Kartoffel; die große

Eng-

Englische, die oft einige Pfund wiegt; die kleine Englische violett blühende Zuckererdbirne; die große voigtländische Jacobsapfel, und noch andere Sorten.

Erdboden, Boden ist der obere Theil, oder die Oberfläche der Erde, in so fern sie bearbeitet, und zum Fruchtertrage genutzt wird. Das erste und eines der wichtigsten Stücke der Landwirthschaft ist, sowohl diese Oberfläche, als auch den darunter liegenden Grund recht genau kennen zu lernen, welcher letztere auch mit auf die größere oder geringere Fruchtbarkeit der Oberfläche Einfluß hat. Man erlangt diese Kenntniß entweder durch den Augenschein, da man das Ansehen, die Farbe, Gestalt und Schwere der Erde sowohl als ihren Geruch und Geschmack untersucht, oder durch chemisches Verfahren, da man ihre innere Beschaffenheit, ihre Bestandtheile und ihr Verhältniß zu andern Körpern durch angestellte Versuche erforscht. Man hat nicht mehr als vier eigenthümliche Erdarten, nehmlich Thon, Kalk, Lehm und Sand; die übrigen bestehen aus einer Mischung derselben, oder einzelner Arten davon, und da diese gewöhnlich bloß in der Oberfläche statt findet, welche durch die Bearbeitung klärer als der Untergrund geworden ist, so heißt man dieselbe Stauberde. Unter diesen sind Thon und Lehm schwer, Kalk und Sand aber leicht, und so hat man schweren, leichten und Mittelboden, welcher aus einer Vermischung mehrerer dieser Erdarten besteht. Ferner sind Kalk und Sand warm, die andern beiden Erdarten aber kalt, und so unterscheidet man auch einen warmen und kalten Boden, der jedoch durch die hohe oder niedrige Lage des Landes, ingleichen durch das Clima der Gegend einen größern oder geringern Grad von Wärme oder Kälte erlangt. Die hohe oder niedrige Lage des Ortes bestimmt die trockne oder feuchte Beschaffenheit des Bodens, welche jedoch auch durch die Beschaffenheit der Erden, worunter Kalk und Lehm die trockensten, jene beyden aber die feuchtesten sind, vermehrt und vermindert wird. Von der Beschaffenheit jeder dieser Erdarten insbesondere ist an seinem Orte geredet.

Aus der natürlichen Mischung dieser Erdarten aber entsteht der verschiedene Boden, wovon wir hier nur die vornehmsten Sorten anführen wollen. Diese sind 1) Mergelboden, darüber schlage dieses Wort nach. 2) Erde mit Kieselsteinen vermischt; da hierunter wenigstens die Hälfte gute Pflanzenerde ist, so hat sie auch hinreichenden Nahrungssaft zum Wachsthum der Pflanzen, welcher sowohl als die nöthige Feuchtigkeit durch die darinnen befindlichen kleinen Steine immer erhalten wird, daher ist dieses ein fruchtbarer Boden. 3) Schwarze Erde auf thonigen Grund; diese hat zwar sehr guten Nahrungssaft, aber bey trockner Witterung zu wenig Zusammenhang. Daher sie oft so staubig wird, daß der Wind sie wegwehet, welches man Flugerde

nennt

nennt, und weil bey nasser Witterung der untere Thonboden die Nässe nicht eindringen läßt, so bleibt sie zu naß, daß sie zusammenfließt und Flußerde genennt wird; also nur bey einer gemischten Witterung kann sie für gut gehalten werden. 4) Schwarzer Boden, da dieser aus einer Mischung aller vier Erdarten besteht, und daher vom Thon die nöthigen Oeltheile, vom Lehm die nöthigen Salztheile, vom Kalk, die nöthigen Schwefel- und alcalischen Theile und vom Sande die nöthige Feuchtigkeit zu einem guten Fruchtertrage erhält, so ist ein solcher Boden allerdings für den fruchtbarsten zu rechnen, zumahl wenn im trocknen Boden der Zusatz von Sand etwas grob, und in einem kalten Clima mit etwas Kieß versetzt ist. Schwarzer sandiger Boden, Thon oder Lehm mit Kalk vermischt, und eben diese Erdarten mit Sand oder Kieß versetzt, gehören auch noch zum guten Boden, thonige Sumpf- und Schilferde, und eine mit viel Salztheilen vermischte Moorerde kann man nur zum Mittelboden rechnen; aber rothe Erde, welche größtentheils aus Vitriolttheilen besteht, wenn sie nicht gehörig mit Lehm oder Thon versetzt ist, oder ein größtentheils aus Steinen, gemeinen Schiefer und Eisentheilen bestehender, ingleichen ein bloßer Torf- und Moorboden gehören unter die geringen Erdarten, worzu die schlechtesten zu keinem Fruchtertrage tauglich sind, wohl aber zur Anlage von Schwarzholz, ingleichen zu Torf- und Braunkohlengräbereyen, welche letztere man freylich nicht in der Oberfläche, sondern vielleicht erst nach 20 Ellen Abraum findet.

Wenn die Natur einem Boden die zu einem guten Fruchtertrage nöthige Mischung versagt hat, so muß man solche durch die Kunst zu bewirken suchen. Man muß also einen schweren Thon oder Lehmboden, mit Kalk und Sand, und so umgekehrt, einen warmen Kalk- oder Sandboden mit Thon und Lehm, einen trocknen Kalk- oder Lehmboden mit Thon und Sand befahren und vermengen, so wird man die glücklichste Erdmischung und dadurch den reichlichsten Fruchtertrag bewirken. Da die Erde schichtweise übereinander liegt, und oft unmittelbar unter der Oberfläche von einer Erdart, eine ganz entgegengesetzte Erdschicht befindlich ist, so kann man diese gewünschte Mischung, wo dieser Fall eintritt, durch zweckmäßig angebrachtes Rajolen bewirken.

Erdbohrer ist ein, aus mehrern Aufsätzen, die man zusammenschraubt, unten aber mit einem großen Hohlbohrer und oben mit einem hölzernen Griffe versehenes eisernes Werkzeug, welches man anwendet um die verschiedenen über einander liegenden Erdschichten zu erforschen. Er ist nützlich, wenn man Torf, Braunkohlen, Steinkohlen, Kalk, Lehm u. s. f. zu Betreibung eines Gewerbes sucht, und zugleich die Mächtigkeit eines Lagers, das heißt die Tiefe, nach welcher es in der Erde steht, untersuchen will. Auch um Wasser zu Anlegung eines Brunnens zu finden, ingleichen um den

eines anzulegenden Gebäudes gehörig kennen zu lernen, ist er sehr gut. Man kann dergleichen bey allen Berg- Stein- Braunkohlen- auch Torfwerken bekommen.

Erdfloh ist eine Art kleiner schwarzbrauner oder schwarzgrüner Fliegen, mit langen harten Springfüßen versehen, womit sie wie Flöhe hüpfen. Bey dem ersten warmen trocknen Wetter im April oder May kommen sie zum Vorschein und gehen vorzüglich den jungen Krautpflanzen nach, werden aber auch allen Rübenarten, Rübsaamen, Linsenfrüchten, Lein u. s. w. schädlich. Das beste Mittel darwider ist, die Pflanzen öfters mit Wasser zu besprengen, aber nicht zu begießen, und darauf Asche zu streuen; dieses zu thun, läßt sich keine gewisse Zeit bestimmen, sondern es muß in einem Tage ein oder mehrere male geschehen, so oft sich Erdflöhe, und wäre es auch nur ein einzelner, an den Pflanzen zeigen, denn wenn sie sich einmal in Menge einfinden, dann hilft kein Mittel mehr. Vorzüglich muß man aufmerksam seyn, wenn einige Zeit Regenwetter gewesen ist, (binnen welcher Zeit sie sich verkriechen und Hunger leiden) und es folgt wieder gutes Wetter darauf, da sie dann mit voller Wuth einfallen, und wenn man ihnen nicht in Zeiten vorbaut, vielen Schaden thun. Am besten kann man sie dadurch verbannen, daß man dergleichen Gewächse an feuchte und schattige Orte säet, und die Zeit nach einem Regen darzu wählt; doch darf da der Boden nicht allzu naß seyn; dieses würde verursachen, daß die Pflanzen geschwind auf- und den Flöhen entwachsen.

Erdnuß, Erdeichel, ist ein Knollengewächs und zugleich eine Hülsenfrucht, das Kraut ist den Wicken und Linsen ähnlich, und die Blüthe purpurfarbig, im Julius zeigen sich Schoten, und darinnen der Saamen, welcher kleinen Erbsen gleicht. An der Wurzel setzen sich Knollen an in der Größe einer großen Lamberts- oder kleinen welschen Nuß, welche eßbar sind, und woraus man sie eben sowohl als aus dem Saamen fortpflanzen kann. Sie bedürfen keiner Wartung, denn wo sie hinkommen, wuchern sie sehr und sind schwer zu vertilgen. Man kann sie roh, gebraten und gekocht essen, auch im Nothfalle Brod davon backen, doch ist ihr häufiger Genuß schädlich, weil sie schwer im Magen liegen, Blähungen und Schleim verursachen. Auch sind sie ein gutes Schweinfutter, desgleichen wird eine Heilsalbe davon gemacht, welche Unguentum de arthanita heißt. Ihr Anbau auf dem Felde ist schädlich, denn 1) wuchern sie sehr, 2) sind sie auch in den folgenden Jahren nicht zu vertilgen, da sie denn unter dem Getraide mitaufwachsen, und dasselbe, wie die Vogelwicken, umschlingen. 3) Gehen ihnen auch in Holzgegenden die wilden Schweine so gut wie die zahmen nach, und wühlen um ihrentwillen manchen Acker um. Hingegen sind sie ein desto besseres Wiesengewächs, denn ihr Kraut ist dem Rind und andern Viehe so angenehm, als es vor-

vorzüglich den Schaafen gesund ist; daher das Erdnüßchenheu auf Wiesen, wo solche in Menge wachsen, sehr gut bezahlt wird. Ihr Anbau auf Wiesen ist daher sehr, und zugleich dieses, anzurathen, den Saamen darzu aus Holland kommen zu lassen, wo sie unter dem Namen Aerdrikles häufig erbauet werden.

Erdschollen sind große Stücke zusammen geflossener Erde in thonigen Feldern, welche bey dem Pflügen in Stücken brechen; dieses rührt theils von der thonartigen Beschaffenheit des Bodens, theils von seiner zwar niedrigen aber freyen und der Sonne ausgesetzten Lage, hauptsächlich aber davon her, daß der Acker nicht zu rechter Zeit bearbeitet wurde. Um diese Schollen zu vermeiden, muß der Acker gepflügt werden, wenn er weder zu naß noch zu trocken ist, und die dennoch entstehenden Schollen müssen durch Egen, Stachelwalzen, Klopfen und sonst auf andere Art so viel als möglich klein gemacht werden, welches vorzüglich vor dem Pflügen zur Saat nothwendig ist.

Erle, Eller; ist einer der nützlichsten wilden Bäume. Er wächst am besten im Sumpfe und am Ufer von Teichen und Flüssen, jedoch auch, nur nicht so gut, auf trocknem Lande, wo er lichtgrünes Laub bringt, dahingegen das der auf nassen Boden stehenden Ellern dunkelgrün ist; daher Unkundige zwey Gattungen daraus machen, und diese die schwarze, jene aber die weiße Eller nennen, es ist aber nur eine Art, und der Unterschied liegt bloß in dem verschiedenen Boden ihres Standortes. Ihre Wurzeln gehen tief in die Erde und verbreiten sich weit umher. Man zieht sie am besten durch Saamen, wodurch sie sich auch gern von selbst fortpflanzen, denn wo eine alte Saamen-Eller steht, da wird der ganze Umkreis in wenig Jahren durch Ausfall von Saamen, welcher, um Wurzel zu fassen, nur auf die Erde zu fallen braucht, mit Ellern angebaut. Auch kann man sie durch Wurzelschößlinge und auch, jedoch nur im Nothfalle, durch Schnittlinge von den Zweigen vermehren. Sie wächst sehr schnell und geil, und ist daher zum Anbau aller Sümpfe vorzüglich zu empfehlen. Ein solcher Boden wird dadurch in etwas ausgetrocknet, und lockerer Lehmsand-Boden etwas fester gemacht. Da die abgehauenen Stöcke der Ellern sehr gut wieder ausschlagen, so giebt die Eller auch ein vortrefliches Schlagholz, welches zum Backen und Malzdarren sehr gesucht wird; es kann alle sechs Jahre geschlagen werden. Auch das ellerne Scheidtholz ist gut zum Verbrennen, auch zum Verkohlen; nächstdem kann man aus ellernen Holze allerley Schnitzwerk machen. Betten davon gemacht sind gut wider die Wanzen und Flöhe, denen das ellerne Holz zuwider ist, wie man denn die Flöhe nicht besser aus einem Behältnisse vertreiben kann, als wenn man ellernes Laub hinein streut und einige Tage liegen läßt. Zum Bauen an der freyen Luft taugt das ellerne Holz nicht, es wäre denn, daß man

man es vorher einige Jahre im Wasser hätte liegen gehabt, dann dauert es lange, daher es auch zu Wasserbauten, als Röhren, Pfählen u. s. f. unverwüstlich ist. Die Rinde taugt zur Gerberlohe und zur schwarzen Farbe. Das Laub im Dezember und Januar den Schaafen gefüttert, zeigt, ob solche gesund sind oder nicht. Denn die Gesunden fressen, die Anbrüchigen aber rühren es nicht an. Auch ist solches, wenn man die Blätter zerschneidet, auf einen Teller wärmt, und mit Körbel vermischt auflegt, das beste Mittel die Milch in den Brüsten der Weiber zu zertheilen. Die Saamen-Zäpfchen geben eine gute schwarze Farbe und mit wenig Zusatz eine recht schöne Dinte.

Erndte ist ein Wort, das einen dreyfachen Verstand hat, einmal nimmt man es für die Zeit, in welcher die Früchte eingeerndtet werden, dann für die eingeerndteten Früchte, wenn man sagt: das Gut wird mit der eingebrachten Erndte verkauft, endlich für die Arbeit, die man bey dem Ab- und Einbringen der Früchte zu besorgen hat; und dieses ist es, wovon wir hier reden werden, doch beschäftigen wir uns bloß mit dem Abbringen des Getraides, denn vom Einbringen haben wir schon unter dem Worte Einführen geredet. Wer nicht Fröhner zu Besorgung der Erndte hat, der muß schon eine geraume Zeit vor der Erndte für die nöthigen Leute zum Abmachen, Aufharken, Abladen, Pannsen, und Langen des Getraides sorgen, damit er bey seinen Erndtegeschäften nicht aufgehalten wird. Auch muß ein guter Landwirth schon im voraus auf den nöthigen Vorrath von Strohseilen bedacht seyn; diese müssen vom besten langen Roggenstroh gemacht werden, und man muß darauf sehen, daß der Knoten fest genug geschürzt wird, damit sie nicht über dem Binden auseinander gehen. Dieses ist eine Winterbeschäftigung für die Gesinde neben ihrer übrigen Arbeit. Manche pflegen zwar das Korn gleich in Kornseile zu binden, die sie von dem abgemäheten Korne machen, es geht aber dabey zu viel Korn durch Ausfall verloren, es sind daher diesen die Strohseile vorzuziehen. Diese muß man vor jedesmaligem Gebrauch wohl durchnässen, damit sie zähe werden, und nicht reißen. Die rechte Zeit der Erndte ist, wenn die Getraideähren gelb werden; ein anderes ist es aber mit demjenigen Getraide, das man zu Saamen nehmen will, dieses muß ganz vollkommen reif seyn, ehe es abgemäht wird, und sollte auch einiger Verlust an Körnern damit verbunden seyn, so ist der Verlust dadurch nicht so groß, als der, welcher aus nicht vollkommen reifen Saamenkörnern entsteht. Bey andern Getraide hüte man sich, es allzu reif werden zu lassen, weil dadurch viel an Körnern verloren geht, und bey der Gerste besonders, so wie auch hin- und wieder beym Roggen die Aehren einzubrechen pflegen; beym Waitzen aber ist, wenn ein starker Wind eintritt, welches im Monat August oft zu geschehen pflegt, und welches der Waitzenklopfer genennt wird, wie

so

so mehr Schaden zu befürchten, je reifer der Waitzen ist. Doch muß das Getraide vor dem Einbinden, oder wenigstens vor dem Einfahren, vollkommen trocken und reif geworden seyn; das Sommergetraide läßt man zu dem Ende eine Zeitlang in Schwaden liegen, ehe man es aufharkt, und man thut wohl, wenn man vor Regen sicher ist, es mit dem Wintergetraide, besonders mit dem Waitzen, auch so zu halten, oder letztern wenigstens nicht eher als am Abend jeden Tages aufzubinden und zu mandeln. An manchen Orten wird alles, sowohl Winter- als Sommergetraide, mit den Sicheln geschnitten, wodurch die Erndte aber unendlich in die Länge gezogen wird, an andern Orten hingegen wird wieder alles mit der Sense gehauen, mit dem Unterschiede, daß das Wintergetraide **angehauen**, das heißt es wird nur von den Stoppeln losgehauen und an das noch stehende Getraide angelehnt, von einer nachfolgenden Person aber abgeraffet und auf die Seite gelegt; das Sommergetraide aber wird gleich mit der Sense in gewisse Reihen geworfen, die man **Schwade** nennt. Noch an andern Orten wird das Wintergetraide mit der Sichel abgeschnitten, alles andere aber gehauen. Die Winter-Erndte dauert durch dieses Verfahren zwar länger, und das Schüttenstroh wird kürzer, als bey gehauenem Korne, allein man hat auch dagegen den Vortheil, daß weniger Körner verloren gehen, und man mehr Schütten Stroh bekommt, weil da alles ordentlich gelegt werden kann; durch das Sensengerüste hingegen vieles verwirret wird. Das Schnitterlohn wird entweder in Garben, welches jedoch bey Hafer und bey Gerste niemals der Fall ist; oder in gewissem Gelde nach dem Acker, oder aber im Tagelohn entrichtet. Wo das Getraide durch Fröhner abgebracht wird, da muß man es ein vor allemal bey der hergebrachten Gewohnheit lassen; außerdem aber erkläre ich mich schlechterdings wider alles Lohn an Garben, denn man muß die neunte oder zehnte Garbe abgeben und büßt also den neunten oder zehnten Theil von allen Wintergetraide, Oel- und Hülsenfrüchten, folglich in neun oder zehn Jahren eine ganze Erndte davon ein. Einbuße an Körnern ist das wenigste dabey, aber was geht durch das abgegebene Stroh nicht für Düngung verloren? Auch um Tagelohn ist es nicht rathsam, das Getraide abbringen zu lassen, denn die Erndte wird dadurch verzögert, weil jeder Arbeiter wohl einsieht, daß im Tagelohn durch langsameres Arbeiten mehr verdient wird, als durch geschwinderes. Die beste Arbeit ist also, das Erndtenlohn nach der Ackerzahl zu verbingen, und nun acht zu haben, daß alles ordentlich gemacht wird. An manchen Orten ist der Gebrauch, die abgeerndteten Stoppeln abzuschneiden und zur Feuerung zu verwenden; dadurch entziehet man aber dem Felde die Düngung, die ihm durch die stehen bleibenden Stoppeln erwächst.

Um dieses alles gehörig zu bewirken, muß jeder Landwirth darauf bedacht seyn, folgende Regeln sorgfältig dabey zu beobachten: 1) Man bewerbe sich um eine genaue Kenntniß der Reife aller Getraidearten, um daraus die wahre Zeit des Abbringens beurtheilen zu können. 2) Wenn mehrere Getraidearten zu gleicher Zeit reif werden, so überlege man wohl, nach welcher man zuerst greifen müsse; so muß man z. B. das Korn stehen lassen, und an den Weitzen gehen, wenn dieser auch zugleich reif wird. 3) Man übereile sich nicht ohne Noth mit der Erndte, so daß man nicht gehörig reifes Getraide abmache, oder ehe es trocken ist, einfahre, vorzüglich nehme man den letzten Punct wohl in Acht, denn naß eingebrachtes Getraide verdirbt leicht in der Scheune, und steckt zugleich das daneben liegende trockne mit an. 4) Man benutze dagegen jeden guten Tag und jede gute Stunde, denn oft hat die Versäumniß einer einzigen Stunde viel üble Folgen. 5) Man sey gegen die Arbeiter in der Erndte nicht geizig, und suche weder am Lohne noch an andern kleinen Nebenergötzlichkeit etwas zu ersparen; ein hier zu rechter Zeit verschwendeter Groschen bringt oft einen Thaler ein. 6) Man gebe wohl acht, daß nichts muthwillig verzettelt werde; wenn aber alles mit gehöriger Sorgfalt aufgesammelt ist, dann gönne man das etwa noch Ueberbleibende gern den armen Aehrenlesern und dem Viehe, denn der liegen gebliebene Saame wird nicht selten für die in der Folge dahin gesäete Frucht zum Unkraute. 7) Man nehme die Arbeiter bey guter Witterung nicht etwa von der Erndte weg zum Dreschen des Saamenkorns und Weitzens, sondern benutze darzu jeden einfallenden Regentag.

Erndte Register ist ein Verzeichniß von allen ab- und eingebrachten Getraide, welches jeder Landwirth, der auf den Namen eines ordentlichen Mannes Anspruch machen will, halten muß; es wird darinn aufgezeichnet, was man auf jedem Stücke erbaut, auf dem Felde an Lohn und andern Abgaben davon genommen, und was davon in die Scheune gekommen ist. Die beste Form hierzu ist die tabellarische, wovon wir hier ein Schema beyfügen wollen.

Einnahme an Korne im Jahre 1803.

Benennung der Felder	Ausſaat			Ertrag			Abgang an Schnitterlohne.			Abgang an Decem dem Hrn Pfarrer.			Kommt in die Scheune		
Dröſig	Schfl.	Vtl.	Mtz.	ſo.	Mdl.	Grb.	ſo.	Mdl.	Grb.	ſo.	Mdl.	Grb.	ſo.	Mdl.	Grb.
18 Acker	13	2	—	80	—	—	8	—	—	1	—	—	71	—	—

Einnahme an Hafer.

Benennung der Felder	Ackerzahl	Ausſaat			Ertrag		
		Schfl.	Vtl.	Mtz.	ſo.	Mdl.	Grb.
Große Hufen	12 Acker	10	—	—	25	—	10
Kleine Hufen	10 "	9	—	—	21	1	—
	22 Acker	19	—	—	46	1	10

Auf

Auf dieses muß auch unmittelbar das Ausdruschregister folgen, und darinn die Anzahl der ausgedroschenen Schocke, der davon gemachte Aufhub, das Drescherlohn, und was auf dem Boden kommt, ingleichen was die Drescher an Lohnegut behalten, angemerkt werden; wie nachstehende Tabelle zeigt

Ausdrusch an Korne von der Erndte 1803.

Datum	Anzahl der Schocke			Aufhub			Drescherlohn zum 14. Schefl.			behalten gut		Kommt auf den Boden		
	ßo.	Mdl.	Grb.	Schfl.	Vtl.	Mtz.	Schfl.	Vrt.	Mtz.	Schfl.	Mtz.	Schfl.	Vtl.	Mtz.
den 17 Sept.	6	—	—	9	2	1	—	—	—	—	—	9	2	1
„ 24 „	5	2	—	9	—	3	1	—	—	—	—	8	—	3
„ 1 Oct.	3	3	8	6	—	—	—	—	—	—	—	6	—	—
„ 8 „	4	1	—	6	2	2	1	—	—	—	—	5	2	2
„ 15 „	4	2	—	7	—	—	—	—	—	—	—	7	—	—
„ 22 „	2	—	—	3	2	2	1	—	—	—	—	2	2	2
	26	—	8	42	—	—	3	—	—			39	—	—

Esche, Asche, Wundholz, einer der schönsten, höchsten und nutzbarsten Waldbäume, welcher gleich der Eiche 100 Jahre wächst, und eine dreyhundertjährige Dauer hat. Er liebt einen schattigen feuchten und lockern Boden, kommt aber auch in anderm Boden fort. Seine Rinde ist aschgrau und bis zum dreyssigsten Jahre glatt, dann reisig; die Blätter sind zugespitzt, mit kleinen Zähnen und paarweise an den Stielen. Er blüht im May, und sein Saame reift im November; dieser hat Aehnlichkeit vom Hafer, ist aber hart, roth von Farbe und bitter von Geschmack; in den Apotheken ist er unter dem Namen **Vogelzunge** bekannt. Die Esche pflanzt sich durch Saamen und ausschlagende Wurzeln fort, daher man sie auch als Buschholz benutzen kann. Die Laßreiser, die man bey dieser Gelegenheit stehen läßt, erwachsen zu hohen Bäumen. Das Holz dieses Baumes ist ein herrliches Nutzholz für Wagner und Schirrmacher, auch ein festes Bauholz über der Erde. Zu diesen beyden Entzwecken aber muß es im späten Herbste und in den ersten Wintermonaten gefällt werden, weil die ersten Insecten sonst ihre Eyer hineinlegen, und es wurmstichig machen. Als Brennholz ist es auch vortreflich, und da ist die beste Schlagzeit gegen das Frühjahr, damit die Stöcke desto besser wieder ausschlagen. Wird es im Frühjahre, wenn das Laub völlig ausgeschlagen ist, gehauen, so soll es eine blutstillende und heilende Kraft haben, und wenn man einen frischen Schaden oft damit bestreicht, auch dabey fleißig mit reinem Wasser wäscht, das Schwären der Wunde verhindern, und daher hat man den Baum Wundholz genannt. Das Laub ist ein gutes Küh- und Schaaffutter, so wie die innere Rinde ein Mittel wider das Fieber, auch abgekocht, unter einer Auflösung von Vitriol eine schwarze Farbe giebt. Abarten sind 1) die **blühende blumentragende Esche**, die in wärmern Gegenden zu Hause ist, und bey uns keinen Saamen trägt. 2) Die **Manna Esche**, deren Vaterland Kalabrien, und das heraustretende Harz die bekannte Manna ist. 3) Die **Nordamerikanische weiße-** und 4) Die **Nordamerikanische schwarze Esche**. Sie kommen beyde bey uns fort, erreichen aber nicht die Größe der hiesigen. Noch ist zu erinnern, daß die Insecten, besonders alles, was zum Fliegengeschlecht gehört, den Eschen gewaltig nachgehen, wie man denn im Junius die spanischen Fliegen im Menge darauf antrift, und zum Apotheker-Gebrauch davon einsammelt.

Esel ist ein zum Pferdegeschlecht gehörendes Last- und Zugthier. Er ist aus wärmern Ländern zu uns gekommen, dauert aber bey uns auch aus, nur erreicht er nicht die Größe, wie in jenen Ländern. Der Gestalt nach hat er viel Aehnlichkeit vom Pferde, nur längere Ohren und einen kurzen, kahlen, unten mit einem Büschel Haaren bewachsenen Schwanz. Seine Farbe ist grau, jedoch bald heller bald dunkler, mit

einem schwarzen Streife über dem Rücken. Im zweyten Jahre seines Alters wird er fruchtbar, trägt ein Jahr, und bringt ein Junges zur Welt, welches gewöhnlich ein Jahr und noch länger sauget, während welcher Saugezeit und gegen deren Ende man diejenigen Hengstfüllen, die man nicht zur Zucht behalten will, reißen läßt. Er erreicht ein Alter von dreyßig Jahren, und behilft sich mit Disteln, Spreu und dem schlechtesten Grase, kurz mit allem Futter, das andere Thiere nicht haben wollen; doch thut man wohl, ihm bey schwerer Arbeit etwas Hafer und anderes besseres Futter zu reichen. Seiner Natur nach ist er träge, lansam und verdrüßlich, aber dabey geduldig, ausdaurend und stark vom Kreutze. Im Tragen besteht seine gröste Stärke, er trägt aber nicht mitten auf dem Rücken, sondern hinten auf dem Kreutze, wo er aber noch einmal so viel trägt, als ein Pferd. Auch kann er zum Zuge gebraucht werden. Aus seiner Vermischung mit Pferden, entstehen zwey Gattungen, nehmlich vom Eselhengst und Pferdestute das **Maulthier**, und umgekehrt der **Maulesel**; von welchen beyden zu seiner Zeit mehr. Die Eselsmilch ist zwar nicht so fett wie die Kuhmilch, und auf diese Art nicht zu benutzen, aber warm, wie sie von der Eselin kommt, genossen, ist sie ein herrliches Mittel wider die Schwindsucht und Auszehrung. Aus seiner Haut wird Chagrin gemacht; ferner bereitet man das beste Pergament daraus, worauf man sehr gut schreiben und sogar das mit Dinte geschriebene auslöschen kann, auch braucht man sie zum Beziehen der Pauken.

Esparcette, Esper, Hahnekamm, Heiligheu, ist ein sehr gutes Futterkraut. Sein Vaterland sind die Alpen und hohen Schweizergebirge, daher liebt sie am meisten einen steinigen Boden und eine hohe Lage, kommt aber auch in jedem, nur nicht im nassen Sand- Thon- und Moorboden fort. Sie hat eine tiefgehende holzige Wurzel, und treibt aus einem Stocke mehrere Stängel 1 bis 1½ Elle hoch mit Wicken ähnlichen Blättern, wovon 12 bis 14 an einem Stiele sind. Am Ende des May bringt sie rothe Blüthen, welche ährenförmig sind, und aus deren jeder eine Hülse entsteht, welche nur ein Saamenkorn enthält. Man kann die Esparsette im Herbste oder Frühjahre in ein wohl gereinigtes Land säen, aber nicht mit Gerste oder Hafer, wie andern Klee, weil das Getraide die Esparsette verdämmt. Das erste Jahr läßt man ihn ruhen, und das zweyte muß er nur einmal gehauen und dann nach jeder Schur mit scharfer Ege überzogen, auch jedesmal etwas Saame mit eingestreuet werden. In den folgenden Jahren kann man ihn zwey bis dreymal abschneiden, bey dem letztenmale aber müssen hin- und wieder Stängel stehen bleiben, welche durch eigenen Ausfall die Esparsette für die folgenden Jahre vermehren. Und so dauert sie wohl 15 bis 20 Jahre. Wenn sie anfängt in ihrem Wuchse zurück zu gehen, so muß man den Saamen des ersten

sten Schnittes reif werden lassen, und wenn die Hülsen um Jacobi bräunlich werden, solche abstreifen, auf einem luftigen Boden trocknen, u. s. f. und mit einem Stocke ausklopfen, weil der Dreschflegel zuviel Körner zerschlägt. Wenn nun wieder eine neue Anlage fertig ist, die man in kommenden Frühjahre brauchen kann, so muß man im Herbste die Esparsettwurzeln mit der Hacke aufhacken, die man entweder verbrennen, oder zu künftiger Düngung den Winter durch auf dem Felde liegen lassen und im Frühjahre unterpflügen kann. Der abgeerndtete Esparsettacker wird im ersten Jahre am besten zu Kraut oder Kartoffeln nach vorher gegangener Düngung genutzt, damit man beym Behacken die etwa noch ausschlagenden einzelnen Wurzeln mit zerstören kann. Noch ist zu erinnern, daß die Esparsette alle Jahre eine Düngung von Asche, Gyps, Mistjauche, Düngesalz oder Mist bekommen muß, welche man im späten Herbste auffährt, und das ausgelaugte Stroh im Frühjahre wieder abharkt. Die Esparsette ist die nahrhafteste und gesündeste aller Kleegattungen, welche dem Viehe auch vor der Blüthe ohne Schaden gegeben werden kann; auch muß sie das Rindvieh zeitig bekommen, sonst wird ihnen der holzige Stängel unschmackhaft. Auch für Pferde ist sie grün ein so nahrhaftes als gesundes und wohlschmeckendes Futter. Gedorrt ist das Heu davon das beste unter allen Arten von Heu, ein Acker von 300 Quadrat-Ruthen giebt auf 50 bis 60 Centner des besten Heues. Wer seinen Esparsettenacker auf diese Art mit Vortheil benutzen will, der füttert die Esparsette davon grün, so lange sie jung ist, dann macht er vom Ueberreste Heu, eben so verfährt er mit dem zweyten Wuchse, und dann bleibt ihm noch der dritte ganz grün zu verfüttern übrig.

Essig ist eine durch Gährung sauer gemachte Flüssigkeit. Unter den vielen Dingen, woraus man Essig machen kann, sind der Bier- Wein- Obst- und Brandeweinessig am gebräuchlichsten, und bemerkenswerthesten. Der Bieressig wird aus Malz bereitet, welches eben so zugerichtet wird, wie zum Biere, nur daß es nicht am Feuer gedörrt wird, sondern bloßes Luftmalz bleibt. Nachher wird der Essig ordentlich gebrauet, wie Bier; dann bekommt er die Hefen etwas wärmer als das Bier, und man läßt ihn so lange an einem warmen Orte stehen, gähren, bis er in die saure Gährung übergegangen ist. Wenn dieses geschehen, wird er auf die Essigfässer gezogen. So lange bis diese gehörig eingesäuert sind, muß man Taschenpfeffer und Gewürznelken hinein thun, damit sie mehr Säure annehmen. Verdorbenen Essig kann man wieder gut machen, wenn man Knoblauch und geröstetes Gerstenbrod in einem Säckgen hinein hänget.

Der Weinessig wird theils aus umgeschlagenem Weine, theils aus Weintrestern bereitet. Ersterer dergestalt, daß man den Wein aufkocht, abschäumt, etwas

Salz, ganzen Pfeffer und Weinessig hinzuthut, und auf Gefäße bringt, die man aber nicht ganz vollmacht, sondern verbindet und an die Wärme setzt, und nur bisweilen öfnet. Letzterer wird auf folgende Art gemacht. Zu einem Pfunde Weintrestern, die man rein ausgelesen und wohl abgedörret hat, nimmt man 1 Pfund pulverisirte Bertramwurzel, 4 Loth weißen Pfeffer, und eine Hand voll geröstete Gerste, und stößt dieses nebst den Trestern zu einem groben Pulver. Alles dieses mischt man wohl unter einander, und macht mit starken Weinessig einen Teig daraus, den man an der Sonne trocknen läßt. Sodann feuchtet man ihn wieder mit Weinessig an, läßt ihn wieder trocknen, und wiederholt dieses sechs bis siebenmal. Dann knetet man Sauerteig mit etwas Weinessig in dieses Pulver, und macht Kugeln daraus, so ist die Essigmutter fertig, die man in das dazu bestimmte Gefäß thut. Nun siedet man einen halben Eimer Wein in einem Kessel, läßt ihn wieder bis zur Milchwärme abkühlen, und gießt ihn ins Faß auf die Essigmutter, deckt es wohl zu, und läßt ihn 16 bis 18 Tage in gelinder Wärme stehen. So oft der Essig abgezapft wird, füllet man wieder andern Wein darauf und thut jedesmal ein paar Loth weißen Pfeffer dazu. Der dazu gebrauchte Wein kann trübe auch dem Umschlagen nahe seyn, nur muß er unter dem Sieden wohl abgeschäumt werden. Im kleinen kann man sich selbst Weinessig machen, wenn man etwas scharfen Weinessig in eine neue steinerne Flasche gießt, diese nur mit einem Stückchen Papier zumacht, und den Weinessig in der Flasche auf dem warmen Ofen vertrocknen läßt. Wenn man dieses etliche mal wiederholet, und die Flasche gehörig eingesäuert hat, so darf man sie nur mit Wein füllen, und damit im Sommer in die Sonne oder an den warmen Ofen im Winter setzen, so bekommt man guten Weinessig. So oft man etwas davon abgießt, muß man den Abgang gleich wieder durch andern Wein, oder auch im Nothfalle durch Regen- oder anderes, jedoch abgesottenes Wasser ersetzen. Will man den Weinessig lange erhalten, so muß man ihn bisweilen abkochen und etwa den vierten Theil ausdämpfen lassen, so wird er desto saurer.

Obstessig bereitet man auf folgende Art: Man nimmt recht saftiges, auch wohl faules Obst aller Arten, bringt es auf Fässer und verfährt damit, wie bey der Bereitung des Obstweines gesagt werden wird; nur darf er nicht auf andere Fässer gebracht werden, denn dieses verhindert die Säure. Der Obstessig aber muß oft abgeschäumt werden, sonst wird er kahnig und übelschmeckend. Brandweinessig ist sehr leicht zu bereiten, wenn man Lauer in ein Essigfaß gießt, und geröstete Erbsen, Sauerteig und Rosinenstiele hinzuthut, und an den warmen Ofen setzt. Durch Aufguß von Weinessig auf verschiedene Kräuter und Blumen, als Mayblumen, Veilchen, Lavendel etc. und durch Destiliren derselben in der

Sonn=

Sonne oder auf dem Ofen, kann man verschiedene gute Essige bereiten. Der Nutzen des Essigs zum häuslichen und arzneylichen Gebrauch ist bekannt, vorzüglich ist er zu Vertheilung der üblen Dünste in Krankenstuben sehr gut, wenn man eine Kohlenschaufel heiß macht, und mit darauf gegossenem Essig im Zimmer wieder ablöscht. Man darf aber nie Essig oder auch saure Speisen in zinnernen oder andern metallenen Gefäßen aufbewahren; denn der Essig zieht die Vitrioltheile aus dem Metall, und diese sind der Gesundheit schädlich. Noch ist ein sehr guter Gesundheitsessig zu bemerken übrig, nemlich der Pestessig oder sogenannte Vierräuberessig. Man nimmt Raute, Salbey, Krausemünze, Wermuth und Lavendel, von jedem eine Hand voll, gießt 2 Kannen guten Weinessig darauf, setzt ihn wohl zugedeckt auf eine warme Stelle, und läßt ihn 4 Tage stehen, dann seihet man ihn durch und füllt ihn auf Flaschen, thut in jede Kanne davon 1 Loth Kampfer, verstöpselt und verbindet die Flaschen gut, und hebt ihn auf. Wer sich damit den Mund ausspült, oder einen damit angefüllten Schwamm in den Mund nimmt, der kann kühnlich, ohne Ansteckung zu befürchten, zu jedem Kranken gehen. Wenn man bey ansteckenden Krankheiten täglich des Morgens etwas davon genießt, oder bey Viehseuchen dem gesunden Viehe dem Hals damit auswäscht, so ist man vor aller Ansteckung sicher.

Estrich ist jeder Fußboden eines Gemachs, der nicht gedielt ist. Man hat gepflastertes Estrich von Ziegel- oder andern Steinen gepflastert, Gipsestrich der von eingeweichten und zu einem Breye gerührten Gyps oder Kalk gegossen, und wenn er noch weich, wie eine Tenne fest geschlagen wird; und Lehmestrich s. d. Wort.

Euter, Mammer, ist das Milchbehältniß der Kühe, Schaafe, Ziegen, Stuten, Esel und anderer Säugthiere dieser Geschlechter, welches zwischen den Hinterbeinen an dem Bauche sitzt, und woraus die Milch durch die Striche, deren die Kühe 4, die übrigen dieser Thiere nur 2 haben, gezogen wird.

Eyer sind eigentlich die Jungen alles Geflügels, in der sie umgebenden Haut, worinn sie von der Alten gelegt und ausgebrütet werden. Sie sind in verschiedenen Zubereitungen eine schmackhafte und nützliche Speise für Menschen, daher auch von dem Federvieh in einer Wirthschaft, vorzüglich aber von den Hühnern, die wenigsten zur Fortpflanzung, sondern die meisten zum Speisegebrauch genommen werden. Auch Truthühner- und Enteneyer verspeist man mit unter, doch Gänseeyer selten. Eine wohlgenährte Henne legt jährlich über ein Schock Eyer, doch rechnet man in Wirthschaftsanschlägen auf eine nur 3 Mandel. Die im April bis in den Junius gelegten Eyer sind die eigentlichen Brüteeyer, und welche man davon genießen will, muß man gleich frisch essen, weil sie sich nicht lange halten

ten. Die vom Julius bis zum September gelegten aber kann man sehr gut bis in den Winter erhalten, wenn man sie auf die Spitzen in Heckerling stellt, aber so, daß keines das andere berühre; die vom October bis März fallen, bedürfen zu ihrer Erhaltung keiner Aufbewahrung. Manche Hühner legen auch Eyer, ohne von dem Hahne befruchtet zu sein, sie heißen Windeyer, und sind, wie natürlich, unfruchtbar. Wenn die Hühner überfüttert und dadurch zu geil werden, daß die Eyer zu schnell von der Henne gehen, ohne sich so lange in dem Legedarme aufzuhalten, als zu Verhärtung der äusern Schaale nöthig ist, so kommen sie ohne dieselbe zur Welt, und man nennt sie Fließeyer; man kann sie essen, aber ehe dieses geschieht, muß man freylich im eigentlichen Sinne des Wortes, damit umgehen, wie mit einem rohen Eye. Manche wollen behaupten, daß die länglich spitzigen Eyer ein junges Hähnchen, die runden hingegen eine junge Henne enthalten. Ein frisches und gutes Ey läßt sich von einem alten durch folgende Merkmaale unterscheiden. 1) An der äuserlichen Farbe, welche bey alten ins gelbliche fällt. 2) An der Schweere, denn ein frisches sinkt im Wasser zu Boden, ein altes hingegen schwimmt oben. 3) An der innerlichen Klarheit, die man siehet, wenn man das Ey gegen das Licht hält; geht diese ab, und ist das Dotter bleich, so ist das Ey alt. 4) An der Festigkeit der innern Theile, die man dadurch erforscht, wenn man das Ey schüttelt, schlottert es inwendig, so ist das Ey alt, ein frisches hingegen ist ganz fest.

F.

Fachbaum, Spundbaum, ist ein verhältnißmäßig langer Querbalken, der entweder unmittelbar vor dem Gerinne einer Mühle quer über den Graben gelegt ist, und worauf die Griessäulen und Schutzbreter stehen, um dem Wasser die nöthige Höhe zu verschaffen. Ein solcher heißt ein Mühlenfachbaum. Er muß mit dem Sicherheitspfahle in gleiche Höhe und vollkommen horizontal liegen. Bey den Wehren liegen auch Fachbäume quer über den Abfallskanal, oder das Wehrwasser, und diese nennt man Wehrfachbäume. Da von so einem Fachbaume, wenn er zu hoch gelegt wird, den oberwärts am Flusse liegenden Mühlen das Wasser zu sehr angestaucht, den untern aber oft entzogen wird, auch den benachbarten Wiesen Ueberschwemmung verursacht werden kann; so müssen allezeit, wenn ein neuer gelegt wird, der nächste obere und untere Müller, so wie die nächsten Wiesenbesitzer, auch wohl die Mühlengeschwornen dabey gegenwärtig seyn.

Fache, Felder nennt man die leeren Zwischenräume eines Ge-

Gebäudes, welche bey hölzernen Wänden durch Verbindung der Säulen, Riegel, Bänder entstehen, und entweder mit Mauer- oder Lehmziegeln ausgemauert oder mit Stockhölzern ausgesetzt, und dann mit Lehm ausgeklebet werden.

Farbepflanzen, Farbegewächse, Farbekraut, nennt man alle Pflanzen, deren Wurzeln, Stängel, Blätter, Blüten oder Saamen zu Bereitung irgend einer Farbe gebraucht werden.

Färberröthe, Krapp, Grapp, ist eine Farbepflanze, deren Wurzel eine sehr schöne rothe Farbe, das Kraut aber ein gutes Futterkraut giebt. Sie kommt in jedem Boden fort, wenn er nur nicht ganz thonig oder allzu sandig ist. Das Land darzu muß im Herbste gebraacht, alsdenn durch Egen, Stachelwalze und Queckenrechen auf das sorgfältigste von allem Unkraute gereinigt, hernach so stark als nur möglich, gedüngt und der Mist noch im Herbste untergepflügt werden. Im Frühjahre wird das Land noch zweymal gepflügt, und zu Anfange des Aprils der Saame gesäet; den Sommer und Herbst des ersten, so wie im Frühjahr und Sommer des zweyten Jahres muß das Unkraut mehrere mahl ausgejätet werden. Im zweyten Herbste müssen die stärksten Wurzeln aus der Erde genommen, und die Erde auf den dünnern wieder eingeebnet, nachher im dritten und folgenden Jahren eben wieder so behandelt werden, wie im ersten, und so kann man das Land wohl acht bis bis zehn Jahre zum Krappbaue benutzen. Wenn denn hernach die Wurzeln anfangen in ihrer Stärke zurück zu gehen, so bereitet man aufs neue ein Stück Land auf die oben beschriebene Art zum Krappbaue, doch so, daß bey dem letzten Nachpflügen schmale Beete gemacht werden, in diese zieht man, nachdem das Land wohl übereget und gewalzt worden, je acht Zoll von einander, vier Zoll tiefe Furchen, worein man die kleinsten Fasern und Wurzeln jede ohngefähr 3 Zoll lang aus dem alten Krappbeete leget. Worauf man den Acker und den Krapp wieder nach obiger Vorschrift behandelt. Von dem abgeerndteten Krappacker hat man in der Folge sehr gute Getraideerndten zu erwarten. Die Wurzel der Färberröthe ist röthlich, ohngefähr so stark als eine Schreibfeder, und hat sehr viele Fasern und kleine Nebenwürzelchen, der eckigte und rauhe Stängel wird zwey bis drey Ellen hoch, und treibt stachliche lanzenförmige Blätter, welche in Gestalt eines Sterns um den Stängel herum stehen, die Blüte ist gelb und besteht aus fünf Blättern, die zwey zusammengewachsene Beeren zurück lassen, davon jede ein Saamenkorn enthält. Wenn diese bräunlich werden, so ist der Saamen reif, wird mit einer Scheere abgeschnitten, auf einem luftigen Boden zum Trocknen aufgehangen und wenn er ganz trocken ist, ausgeklopft, rein gemacht und trocken aufbewahrt. Die aus der Erde genommenen Wurzeln reinigt man im Wasser

von

von aller Erde, trocknet sie im Backofen und stampft sie auf einer Mühle zu Mehl. Die Blätter der Färberröthe geben grün und gedörrt ein vortrefliches Futter für Pferde und Rindvieh. Zum Dürremachen werden sie abgeschnitten, wenn sie von unten abtrocknen. Solches Krappheu übertrifft in seiner Güte noch das Kleeheu, seine Erndten werden von Jahr zu Jahre ergiebiger.

Fasan, Phasan, phasianus colchicus, ist ein bekannter schöner, zu dem wilden Geflügel gehöriger, wohlschmeckender Vogel. Er gehöret eigentlich unter die Landesherrlichen Regalien und darf nach Chursächsl. Rechten niemand dergleichen schießen, der nicht besonders mit der Fasanerie beliehen ist, oder auf dem Landtage 1763 das Recht erlanget hat, Fasanen auszusetzen und eine Fasanerie anzulegen.

Faß, ist im weitläuftigen Verstande vielerley Böttchergefäß, und so hat man große, kleine Bier- Wein- Milch- Sauerkraut- Mehl- Gurken- und mancherley andere Fässer. Im engern Verstande ist ein Faß ein Biergemäß, welches 2 Viertel oder 4 Tonnen hält, und ein Brantweingemäß 3 Eimer enthaltend.

Federn, ist bey den Vögeln das, was bey den vierfüßigen Thieren die Haare sind, nämlich die äußere Bedeckung, wodurch die Haut für zu großer Kälte und Hitze auch mehrern äußern Beschädigungen geschützt wird. In der Oeconomie benutzt man die Federn der Gänse und Enten, auch der Schwane, wo man dergleichen hat, zum Ausstopfen der Betten. In ein vollständiges Gemach Betten rechnet man 50 Pfund Federn und die Federn einer Gans $\frac{1}{4}$ Pfd. folglich muß man die Federn von 200 Gänsen darzu haben. Aus den Schwungfedern der Gänse macht man Schreibfedern, dann folgen die Schließfedern, welche geschlossen, das heißt die Fasern von den Kielen abgerissen, letztere weggeworfen, erstere aber zum Ausstopfen der Unterbetten, Pfühle und Kopfküssen gebraucht werden. Die auf diese folgenden werden nur geknickt und gleich jenem verwendet; die allerfeinsten, oder sogenannten Flaumfedern, Flaum, Dunen aber nimmt man in die Deckbetten. Flederwische werden von den Flügeln der Gänse gemacht, und sind in der Wirthschaft hauptsächlich in der Scheune zum Abfledern des Getraides, dann auch im Hause zur Reinigung allerley Haußgeräthes von großen Nutzen. Die Federn haben die besondere Eigenschaft, daß sie sich zusammen drücken lassen, und wenn man sie los läßt, sich schnell wieder in ihren vorigen Stand versetzen, welches man Federkraft, Elasticität nennt. Stücken Stahl, stählernes Blech, oder stählerner Drath, haben, wenn sie gebogen werden, worzu je nach ihrer körperlichen Dicke oder Schwäche mehr oder weniger Gewalt gehört, die nehmliche Kraft; man nennt sie daher auch Federn oder Springfedern, und

brauch-

braucht sie zu Schlössern, Uhren und allerley Maschinen, auch zum Vorstecken vor Bolzen u. s. f., nicht minder auch in die Polster von Stühlen, Sofas u. s. f. um durch die beständige Wellenförmige Bewegung zu verhindern, daß das Material, womit sie ausgestopft sind, sich nicht ganz zusammen setzen und also nie ganz hart werden kann, sondern immer ein weicher Sitz bleibt.

Federvieh, ist alles zahme Geflugel, das man in Wirthschaften hält und aufzieht. Als: Gänse, Enten, Hühner, Truthühner und Tauben. Die Anzahl des zu haltenden Federviehes muß nach der Beschaffenheit des Hofes und der Fütterung nicht allzu stark seyn. Hingegen muß man sich bemühen, desto mehr junges Vieh aufzuziehen, dieses aber zu rechter Zeit durch eigene Consumtion oder Verkauf wieder abschaffen, damit es nicht durch allzulange Fütterung hoher, als im Ankaufe zu stehen komme.

Feimen, Diemen, ist ein Haufen von Getraide, Heu oder Stroh, welcher, wegen ermangelnden Platzes in der Scheune oder andern Gebäude im Freyen aufgehaufet worden. Man thut nicht wohl, dergleichen Feimen im Hofe aufzusetzen, denn bey entstehender Feuersgefahr verengt er den Raum und vermehrt die Glut. Besser ist es sie im freyen Felde, jedoch nicht allzuweit vom Gehöfte anzubringen. Den Raps und Rübsaamen pflegt man gewöhnlich auf dem Felde, wo er erbauet wurde, in Feimen zu setzen, und auch gleich daneben auf dem Acker auszudreschen. Der Grund davon ist, weil er des allzu starken Ausfalles halber in der ersten Gelbreife abgeschnitten, und nun in Feimen gesetzt wird, um sich darinn zu entbrennen und vollends zu reifen, da er hingegen in der Scheune in diesem Grade der Reife verdummeln, oder wenn man ihn ganz reif werden ließe, viel Abgang durch Ausfall leiden würde. Eben dieses ist die Ursache, warum er sogleich neben den Feimen auf dem Felde ausgedroschen wird. Daß anderes Getraide bisweilen in Feimen gesetzt werden muß, rührt daher, weil in den Scheunen, die nach den ehemaligen Getraideertrag eingerichtet sind, bey dem durch verbesserte Cultur vermehrten Fruchtertrage, der Platz, wie natürlich, oft ermangelt, wer jedoch neue Scheunen zu erbauen hat, wird schon auf hinlänglichen Platz für das auch bey guten Erndten zu erbauende Getraide Rücksicht nehmen. Ist man indessen genöthigt, einen Feimen zu setzen, so wähle man darzu am liebsten Korn oder Hafer, denn letztern schadet übles Wetter am wenigsten, ersteres hingegen kann so ordentlich eingeschichtet werden, daß keine Aehre an die Aussenseite des Feimens komme, sondern bloß die Sturzelenden des Strohes der Witterung Preiß gegeben werden. Bey der Errichtung eines Feimes muß man hauptsächlich darauf sehen, ein richtiges Verhältniß zu treffen, damit derselbe oben weder zu platt werde, noch zu spitzig zu laufe; denn im ersten Falle wür-

de

be zu viel Schnee darauf liegen bleiben, und überhaupt die Nässe mehr eindringen können, im letztern hingegen würde er Gefahr laufen, von einem starken Winde eingestürzt zu werden. Die Errichtung eines Feimens geschieht folgendermaßen: Es wird ein langer Baum, und zu dessen Unterstützung noch einige Strebepfähle in die Erde gerammelt. Von diesem Baume wird für jede zehn Schock, die man auf den Feimen zu bringen gedenkt, ein Schnitt in die Runde herum abgemessen und zu dem Ende eine Leine am Baume befestigt, womit man im Cirkel herum zieht und so die Weite des Feimens bezeichnet. Soll also der Feimen hundert Schock fassen, so beschreibet man einen Cirkel von zehn Schritten. Nun macht man eine tüchtige Unterlage von Stroh und auf diese panset man das Getraide dergestalt, von dem Baume an nach dem Rande zu, daß man die unterste Schicht aufrecht mit den Sturzelenden auf die Erde und mit den Aehren oben stellt, auf diese aber die übrigen Schichten liegend, wie in der Scheune panset, jede der folgenden Schichten unmerklich einzieht, und so endlich einen kegelförmigen Haufen zu wege bringt, den man oben mit einer Haube von Stroh für der Nässe verwahrt; damit aber auch der Wind dieses leichte Dach nicht herunter wehen könne, so macht man 3 bis 4 geflochtene und bis über die Hälfte herunterreichende Strohseile daran und befestigt an das unterste Ende jedes derselben einen Stein. Den untern Theil des Feimens verwahrt man gegen den Anlauf des Viehes durch angesetzte Breter und Horden. Wenn nun in der Scheune Platz worden, so bringt man das Getraide vom Feimen bey sehr schönen trocknen Wetter ohne Zeitverlust in die Scheune. Mit Feimen von Kleeheu oder auch von anderm Heu hat es gleiche Bewandniß, wie mit den Getraidefeimen, so wie desgleichen mit den Strohfeimen. In neuern Zeiten hat der Zimmermeister Leiberitz zu Dessau Dienengerüste erfunden, so daß der Feimen ein ordentliches Dach hat, welches mit Stricken hinauf und herab gezogen werden kann, daß also das darunter eingepansete Getraide oder was es ist, der Feimen mag voll seyn oder nicht, für aller Nässe von oben ganz sicher ist. Derselbe hat auch darüber ein eigenes Traktätchen geschrieben, welches nachgelesen und befolgt zu werden verdient.

Feld wird ein, ausschließlich zum Getraidebau bestimmter, Strich Landes genannt. Es wird eingetheilt, in Art- Jahr- und Wechselfeld. Das **Artfeld**, oder **geschlossenes Feld**, zerfällt in drey- und vierartiges Feld; das **dreyartige** besteht aus **Winter- Sommer-** und **Braachfeld**, das **vierartige** aus **Winter- Sommer- Sömmerungs-** und **Braachfeld**. **Jahrfeld** ist dasjenige Feld, so man benutzen kann, wie man will, und also in keine Arten getheilt ist. **Wechselfeld** oder **Koppelfeld** ist in verschiedene **Koppeln** oder **Schläge** getheilt, wovon in einer gewissen

Ord

Ordnung abwechselnd, immer ein Theil Feld und der andere Wiese ist. Beym Ankauf eines Stückes Feld muß man vornehmlich auf folgende Stücke sehen. 1) Von was vor Beschaffenheit der Boden ist? 2) Ob seine Lage hoch oder niedrig, trocken oder naß ist? 3) Ob es geschlossenes oder freyes Feld sey? 4) Wie viel die jährliche Getraide-Aussaat in jeder Getraideart und der Ertrag an Schocken und Körnern in einem Mitteljahre beträgt? 5) Ob das Feld wenigstens in einer Art beysammen oder in einzelne Stücken zerstreuet liegt? Und ob diese Stücken breit oder schmal, kurz oder lang sind? Denn dieses trägt zur geschwindern Bearbeitung desselben sehr viel bey, wenn man nicht immer von einem Stücke zum andern ziehen, oder nicht so oft einlenken muß, so wie ein breites Stück weit besser ist, als viele schmale, denn man kann es besser durcharbeiten, weil man nicht immer der Länge nach pflügen und eggen muß, auch gehen bey breiten Stücken nicht so viel Furchen vom Fruchtertrage ab, als bey schmalen. 6) Wie weit es vom Hause entfernt, und wie der Weg dahin ist. 7) Ob es eben oder abhängig? und im letztern Falle, nach welcher Gegend der Abhang zu liege? Denn ein Acker der gegen Mittag oder Morgen der Sonne und dagegen durch die vorliegende Anhöhe den Abend- und Mitternachtswinden weniger ausgesetzt ist, läßt allezeit mehr Fruchtbarkeit hoffen, als wo die Lage umgekehrt ist. 8) Ob die Lage so ist, daß das Wasser reißen, oder fremde Erdarten darauf schwemmen kann? und von welcher Beschaffenheit dieselben sind? 9) Was für Servituten in Hinsicht auf darüber gehende Fahr- und Feldwege oder Fußsteige, Hut und Triften darauf haften? oder ob es gar ein Wendestück ist, worauf die Nachbarn mit dem Pfluge einzulenken, berechtigt sind? denn dieses hat auf die Zeit der Bestellung sowohl, als auf die Wahl der Früchte großen Einfluß. 10) Ob es nahe am Holze liegt? Und daher dem Sömmern durch die Bäume, ingleichen dem liegenbleibenden Schnee, auch wohl Wildschaden ausgesetzt ist? 11) Ob etwa noch unbebauete Stücke dabey liegen, die man urbar machen und dadurch das Feld erweitern kann? und 12) wenn eines der vorgedachten Gebrechen dabey statt findet, ob solchen nicht auf irgend eine Weise abgeholfen werden kann?

Feldmaaß, Ackermaaß, ist eine gewisse, jeden Orts bestimmte Größe der Feld- und andern Grundstücke. Diese ist fast in jedem Lande und sogar in verschiedenen Gegenden auf andere Art eingetheilt. Die bekanntesten Maaße sind folgende. In Sachsen hält ein Acker 300 Quadratruthen, die Ruthe 7 Ellen 14 Zoll lang, und eben so breit. Im Erfurthschen 168 Quadratruthen, die Ruthe 7 Ellen lang und breit. Im Stifte Merseburg ist er 180 Quadratruthen, die Ruthe 9 Ellen lang und breit. Im Thüringschen 160 Quadratruthen zu 8 Ellen lang und breit. Ein Rheinländischer Morgen hält 120 Quadratruthen, zu 12 Schuh, im Reiche 160 Quadrat-

dratruthen zu 16 Schuh; in Franken ist er 16 Ruthen lang und eben so breit, jede Ruthe 12 Quadratschuhe; ein hamburger Morgen ist 120 Ruthen lang und 5 Ruthen breit, folglich 600 Quadratruthen oder 1560 Quadratschuhe. Im Hannövrischen 120 Quadratruthen zu 16 Schuhen. Ein Magdeburgischer Morgen 180 Quadratruthen Rheinisch Maaß. Ein Wiener Tagewerk ist 40 Klaftern, 6 Schuhe lang. Ein Würtembergisches Juchart hält 1½ Morgen, ein Morgen 150 Quadratruthen, 7 Morgen machen 4 sächs. Äcker. Ein Berner Juchart 36000 Rheinische Quadratschuhe. Das Quadratmaaß ist folgender-gestalt zu berechnen, daß z. B. ein Acker von 300 Quadratruthen, 300 Ruthen lang und 1 Ruthe breit ist, was nun an der Länge abgeht, das ersetzt die Breite; der Acker ist z. B. 45 Quadratruthen lang, so ist er 6⅔ Ruthe breit. Im Meißner Kreise des Churfürstenthums Sachsen rechnet man nicht nach Äckern, sondern nach Scheffeln-Aussaat. Z. B. ein Gut hat 50 Schff. Feld 25 Scheffel Holz, 12 Schff. Wiese, 6 Schff. Garten. So rechnet man auch an mehrern Orten außerhalb Sachsen. Die Eintheilung nach Hufen ist relativ und beynahe in jeder Gegend, ja in jedem Orte nicht allemal gleichförmig, denn eine Hufe hat 15, 18, 24 auch 30 Äcker.

Feldmark, Feldflur ist die Menge sämmtlicher zu einem Dorfe gehörigen Felder, Wiesen und Hölzer. Oft aber theilen sich auch die Grundstücke eines einzelnen Dorfs in verschiedene Marken. Z. B. das Dorf Oberwündsch (der Wohnort des Verfassers) hat vier Fluren, die Oberwündscher, Bärwündscher, Zöckramsche und Obendorfsche Flur. Auch findet man solche, die zu gar keinem Dorfe gehören, sondern unter der Gerichtsbarkeit eines Amtes liegen, und aus walzenden Grundstücken bestehen, deren Besitzer in den umliegenden Dörfern zerstreut wohnen. Die Grenzen einer solchen Flur oder Mark müssen richtig bestimmt, und mit Bäumen, Säulen, Rainen, Gräben, Gruben oder Steinen bezeichnet, auch alljährlich von den Besitzern, mit Zuziehung der Gerichtspersonen untersucht werden, worzu von den meisten Orten ein gewisser Tag im Frühjahre nach vollbrachter Frühjahrs-Bestellzeit bestimmt ist. In Thüringen und dem Stifte Merseburg z. B. ist solches der erste May, im Leipziger Kreise die Mittwoche nach Pfingsten. Die Flur- und Marksteine müssen sich von bloßen Rainsteinen durch ihre Größe und eingehauene, die Flur und ihre Grenznachbarn bezeichnende Buchstaben, auch durch mehrere Zeichen, nehmlich Kohlen, Glas und andere unverwesliche Dinge, welche in das Loch unter den Grenzstein gelegt werden, bescheinigt seyn. Nächstdem muß an jedem Orte ein richtiges F l u r v e r z e i c h n i ß von dem Flächeninhalte des Ganzen sowohl, als auch aller Grenzzeichen befindlich, und von den Besitzern gerichtlich anerkannt, vorhanden seyn. Auf dieses muß sich das F l u r b u c h gründen, welches ebenfalls jeden Orts von sämtlichen

lichen Theilhabern anerkannt und von der Obrigkeit confirmirt zu finden seyn muß. In diesem müssen alle einzelne Äcker mit dem Nahmen ihrer Besitzer und Nachbarn sowohl, als nach ihren Flächeninhalte und Grenzzeichen numerirt in der Ordnung, wie sie liegen, anzutreffen seyn.

Feldschaden, hierzu gehört aller Schaden, den das Getraide und die Feldfrüchte durch Wildpret, kleine wilde Thiere, Vieh, Menschen, Tauben, auch Wetterschlag und andere Unglücksfälle leiden. Billig sollte eine wohleingerichtete Polizey solche Feldschäden möglichst zu verhüten suchen; dieses geschieht, wenn 1) in Rücksicht des Wildschadens nicht allein denen, so die Jagd exercieren, und wären es auch landesherrliche Forstbedienten, auferlegt wird, das Wild nicht zu sehr überhand nehmen zu lassen, sondern solches soviel möglich wegzuschießen; auch den Feldbesitzern frey gestellt wird, solches auf alle nur mögliche Weise, ohne es zu beschädigen, durch Hetzen mit Hunden, angezündetes Feuer, blind Schießen, Trommeln u. s. w. von ihren Feldern zu verscheuchen. 2) Wenn auf die Vertilgung der Hamster, Maulwürfe u. s. w. gesehen wird, und hin und wieder Leute angestellt werden, denen das Wegfangen dieser schädlichen Thiere in einer ganzen Gegend zur Pflicht gemacht wird. Wofür sie in Rücksicht der Maulwürfe von den Gemeinden ein gewisses Lohn zu erwarten hätten; das Fangen der Hamster belohnt sich selbst, durch das in ihren Löchern befindliche Getraide. 3) Wider die Beschädigung durch Menschen und Vieh sollte in jedem Dorfe ein Feldhüter, Flurschütze, Flurschöppe, Pfänder seyn, welcher hierauf genau Acht geben, und die Menschen, oder die Herren des Viehes, wodurch Schaden verursacht würde, zur Bestrafung und zum Ersatz des verübten Unrechtes anzeigen müßte. 4) Zu Vermeidung des Schadens von Tauben sollte ihre Anzahl sehr verringert und jedem Feldbesitzer eine, nach seiner Ackerzahl kleine Anzahl derselben, wer aber kein Feld besäße, gar keine zu halten vergönnt, und die Contravenienten scharf bestraft werden; besonders sollte ein Gesetz vorhanden seyn, dieses schädliche Geflügel zur Zeit der Frühjahrs- und Herbstbestellung, ingleichen der Erndte die Tauben gänzlich einzusperren, und jeder Feldbesitzer, der zu diesen verbotenen Zeiten Tauben auf seinem Felde anträfe, solche todzuschießen berechtigt seyn. 5) Wegen der Schäden von Hagelschlag, allgemeinen Mißwachs, Ueberschwemmungen, Mäuse- und Schneckenfraß, Kriegsschäden u. s. w. sollten solche Einrichtungen getroffen werden, daß, gleich wie bey Feuerschäden, eine Versicherungskasse errichtet würde, woraus ein jeder Theilhaber bey sich ereignendem Unglücksfalle nach vorhergängiger obrigkeitlicher unentgeldlicher Besichtigung eine seiner Beysteuer gemäße Vergütung bekäme. Diese letztern Schäden sind es auch, worauf in den meisten Pachtcontracten, vorzüglich wenn der

der Schaden in einer Art total ist, ein Erlaß gewöhnlich der Hälfte des von der Obrigkeit nach geschehener Besichtigung gewürderten Werthes der Einbuße festgesetzt ist.

Feldsteine sind Steine, die man einzeln, aber nicht in Gängen und Brüchen im Acker, unter dessen Oberfläche antrifft. Man hat große, mittelmäßige und kleine. Die großen nennt man Feldwacken, man braucht sie zu Grund- und Ecksteinen großer Gebäude. Sind sie zu groß zum Fortschaffen, so werden sie auf der Stelle, wo sie liegen, gesprengt. Die mittlern und kleinen braucht man zum Pflastern der Wege und Straßen. Man verkauft sie gewöhnlich nach Ruthen oder Haufen, welche von verschiedenem Umfange sind.

Fenchel, wird im April auf ein Pflanzenbeet gesäet und im Junius in wohl gepflügtes oder gegrabenes gedüngtes Land eine halbe Elle aus einander verpflanzt, wo er bis zum künftigen Jahre stehen bleibt. Im Herbste nimmt man die zu diesem Behufe im Pflanzenbeete stehen gelassenen Pflanzen aus, und verwahrt sie im Keller, im folgenden Frühjahre aber besetzt man damit die Stellen der etwa im Winter eingegangenen Pflanzen. Im September des zweyten Jahres wird der Saame reif, und so nach und nach, wie er es wird, abgeschnitten und auf Tüchern getrocknet; doch darf er nie zu reif werden, weil er leicht ausfällt. Seine Wurzel ist perennirend, der Stängel wird zwey Ellen und drüber hoch, die Blüthe ist gelb, doldenförmig und der Dillenblüthe ähnlich, und der Saame klein, länglich rund und von süßlichem Geschmack und Geruch. Man braucht ihn zu verschiedenen Arzneyen, auch zu Aquaviten und die Blüthendolden, wie Dille, zum Einlegen der Gurken, die ganz jungen Pflänzen verspeiset man als Salat. Unter den verschiedenen Abarten ist bloß der Romische Fenchel zu merken, er wächst sehr niedrig, hat aber größern Saamen. Man kann ihn aber von Saamen, der hier gezogen worden, nicht fortpflanzen, denn er artet aus.

Ferkel, ist ein junges Schwein, von seiner Geburt an so lange es saugt, ein Saugferkel, dann bis zu einem Alter von 20 Wochen Absatzferkel genannt. Wenn ein Ferkel alsbald bey seiner Absetzung gegessen wird, heißt es ein Spanferkel.

Ferse, Stärke, Kalbe, Schülbe, ist ein Kalb weiblichen Geschlechts von der Zeit an, da es ein Jahr alt ist, bis es belegt wird.

Feuer, ist in jeder Haushaltung unentbehrlich, kann aber, wenn es um sich greift, großen Schaden verursachen und ganze Gebäude, ja oft ganze Orte, zu Grunde richten. Deswegen muß man große Vorsicht brauchen, die Küche und die nächsten Mauern an den Oefen müssen feuerfest gebauet seyn; man darf keine feuerfangenden Dinge, als Stroh, Holz u. s. f. in der Nähe der Feuerstätte

 und

und Schornsteine dulden, alle Laternen müssen in gutem Stande seyn, man darf nicht mit brennendem Lichte ohne Laterne, oder mit der Tabackspfeife auf dem Hofe, in Scheunen, Ställen und auf Böden herum gehen; und keine Flachsarbeiten bey Lichte machen; man muß die Asche in steinernen Behältnissen aufbewahren, und nichts von brennbaren Dingen nahe bey derselben haben; in brennenden Speck keine Flüssigkeit gießen, sondern ihn mit Asche ausdämpfen, und dergleichen mehr. Man versehe sich mit gehörigem Feuergeräthe. Auf jedem grosen Guthe muß ein Sturmfaß, wo nicht gar eine große Spritze, nebst ein paar Sturmfässern, Feuerleitern, Feuerhaken und mehrern Handspritzen, Feuereimern u. s. w. seyn; wenigstens sollte man dieses alles in jedem Dorfe haben jedes Hauß muß aber mit einem, wo nicht mit mehrern dieser Feuergeräthe versehen seyn. Entsteht wirklich eine Feuersbrunst, so suche derjenige, bey dem sie entsteht, die Gefahr nicht zu verheimlichen, sondern mache Lärm, um das schnelle Umsichgreifen der Flamme zu verhüten. In jedem Dorfe muß eine gewisse Feuerordnung seyn, da von den Pferdebesitzern sowohl, als den andern Einwohnern sogleich auf gegebenes Zeichen die gehörige Anzahl der zum Bespannen und Bedienen der Sprütze und Sturmfässer nöthigen Menschen und Pferde bereit seyn muß. Dieses muß nach der Reihe gehen, und diejenigen, welche die Reihe trifft, müssen mit einem Zeichen versehen seyn, das sie nach vollbrachtem Geschäft wieder abgeben. Es müssen aber zu dem Ende Mehrere als unumgänglich nöthige dergleichen Zeichen haben, damit, wenn einer oder mehrere nicht zu Hause wären, doch kein Aufenthalt entstehe. Erfodert es die Nothwendigkeit, zu Erhaltung vieler Gebäude ein einzelnes niederzureißen, so weigere sich der Besitzer nicht, um des gemeinen Besten willen, solches geschehen zu lassen, um so weniger, je gewisser ihm der Ersatz seines Schadens aus der Brandversicherungskasse ist. Ueberhaupt wird ein jeder bey dieser Gelegenheit alles, was in seinen Kräften steht, die Haabe seiner Nebenmenschen zu retten, willig beobachten, vorzüglich aber einem vernünftigen Ansteller gern folgen, und nicht jeder auf seine Hand arbeiten, um das Löschungsgeschäft in gehöriger Ordnung zu betreiben.

Feuerassecuranzanstalten. Da durch Feuersbrünste von jeher viele Hausbesitzer und andere beynahe alles das Ihrige eingebüßt haben, und oft ganz verarmt sind, so hat man ihnen immer durch allerley Unterstützung wieder aufzuhelfen gesucht und zu dem Ende mancherley Arten von Brandcassen eingeführt, wovon ich nur die Einrichtung anführen will, die bey uns in Sachsen und in den meisten angrenzenden Ländern üblich ist. Diese theilt sich in zwey Klassen. Die erste betrifft das unbewegliche Vermögen, und heißt die Immobiliar Brandcasse. Vermöge dieser Einrichtung taxirt jeder seine Gebäude selbst, und zwar jedes unter einer Dachung befindliche Ge-

Gebäude besonders, und dann wird die Taxe sämmtlicher Gebäude zusammen summirt, und in das Brandversicherungs-Catastrum jeder Gerichtsbarkeit eingetragen, welches von der Obrigkeit an die in Dresden befindliche Brandversicherungscommission eingesendet wird. Jeder Grundstücksbesitzer kann die Taxe seiner Gebäude nach Gefallen alle Jahre verändern, welche Abänderungen zu Weihnachten eingereicht werden müssen. Wer nun abbrennt, bekommt den Werth der abgebrannten Gebäude mit einem Dritttheil gleich nach geschehener Berichtserstattung, das andere, wenn die Gebäude errichtet sind, und das dritte nach völlig vollbrachtem Baue. Alljährlich zu Ostern und Michaelis wird dem Publikum die Liste der in dem vorlezten halben Jahre abgebrannten Gebäude, nebst der Rechnung der dafür bezahlten Entschädigung vorgelegt, und zugleich bekannt gemacht, wiel viel zu Deckung derselben von jedem Hundert der Taxe entrichtet werden muß. Die zweyte Klasse ist die Mobiliarbrandcasse, an dieser kann ein jeder Theil nehmen, er sey angesessen oder nicht, und diese wird folgendergestalt behandelt. Jeder giebt jährlich zu Weihnachten und Johannis nach Belieben in diese Kasse; es wird aber angenommen, daß jede 2 gr jährlicher Beytrag die Abgabe des Werthes von 100 Rthlr. ist, wovon der Abbrennende nach vorhergegangener Taxe seines Schadens von jedem 2 gr. jährlicher Einlage 33 Rthl. 8 gr. bekömmt.

Feuergeräthe sind alle zu Löschung einer Feuersbrunst nöthigen Geräthschaften, als: Feuerspritzen, Sturmfässer, Feuereimer, Feuerleitern und Feuerhaken. Feuerspritze, ist das Werkzeug, womit man das Wasser in einer ziemlichen Entfernung und Höhe auf Gebäude, die entweder schon brennen, oder in der nächsten Gefahr des Anzündens stehen, spritzt. Es sind deren zweyerley, große und Handspritzen. Eine große Spritze ist ein kupferner oder hölzerner, auf einem besonders darzu gemachten Wagen befestigter inwendig ausgetheerter Kasten, worinn ein messingener Stiefel auf eine solche Weise angebracht ist, daß, wenn die daran befindliche Stange vermittelst des Schwengels auf und nieder gezogen wird, ein Strahl des Wassers, womit der Kasten angefüllt ist, durch die Röhre an den verlangten Ort mit großer Gewalt getrieben wird. Besser sind Spritzen mit doppeltem Stiefel, wovon immer einer nieder geht, während der andere in die Höhe gezogen wird, daß also der Wasserstrahl nie absetzt, wie bey dem einfachen Stiefel der Fall ist. Noch besser sind die Schlangenspritzen, denn bey einer solchen ist ein Schlauch von starkem Leder oder ausgepichter Leinwand, aus verschiedenen Stücken, die man zusammen schrauben, und daraus ein sehr langes Ganzes machen kann, bestehend; diesen Schlauch kann man durch die Thüren und Fenster in das innere der Gebäude bringen, und die darinnen brennenden Behältnisse auslöschen. In großen Städten hat man auch noch soge-

sogenannte Zubringer an den Spritzen. Dieses ist ein gleicher Schlauch, welcher von dem Kasten aus rückwärts geht, und der an den nächsten Brunnen, Teich oder Fluß führt, wo man einen Trichter darauf, und diesen auf ein etwas hohes Gestelle setzt, und unaufhörlich Wasser hinein gießt, oder mit einem andern ins Wasser gestellten Kasten, worinn ein Druckwerk befindlich ist, das Wasser hinein pumpt, so daß es der Spritze nie an Wasser fehlt, und das Spritzen ununterbrochen fortgeht. Ist die Entfernung vom Wasser groß, so sind mehrere solche Kästen in einer gewissen Entfernung angebracht, wo das Wasser durch die immer von einem zum andern gehenden Schlauche hinein, und von da weiter in die Spritze gepumpt wird. Von Rechtswegen sollte jedes Dorf und billig auch jedes Ritterguth eine Spritze haben.

Sturmfaß ist ein großes, mittelst vier eiserner Stäbe auf einer Schleife befestigtes Faß, womit man durch angespannte Pferde den Spritzen das Wasser zuführt. Die Schleife muß drey Ellen lang seyn, denn wenn sie kürzer ist, schwankt das Faß zu sehr, und es geht zu viel Wasser verloren. In der Mitte des vordersten und hintersten Riegels der Schleife muß ein starker eiserner Haken seyn, um die Waage, woran die Pferde gespannt werden, daran zu hängen, und dadurch das oft beschwerliche Umlenken zu ersparen. Besser ist es, wenn das Faß nicht auf der Schleife fest steht, weil man es nicht ausleeren kann, ohne die ganze Schleife umzulegen; sondern mittelst zweyer eiserner Bolzen in den Pfannen zweyer hohen starken eisernen Stäbe, deren einer auf jeder Kufe der Schleife befestigt ist, hängt, so kann man es nach Gefallen umkippen und ganz ausleeren. Die Sturmfässer müssen den ganzen Sommer mit Wasser angefüllt seyn, damit sie nicht zerlechzen, im Winter aber ausgeleert, und umgestürzt seyn, um nicht vom Froste zu zerspringen. Jedes Dorf und jedes Ritterguth sollte mit einem oder zwey Sturmfässern versehen seyn.

Eine Handspritze, deren jeder große Hausbesitzer doch wenigstens eine, und deren jede Gemeinde u. jedes Ritterguth mehrere haben sollte, ist eine, entweder von Holz oder von Messing gemachte Röhre, mit einem genau einpassenden Stößel versehen, welche man mit dem spitzen Ende in ein Gefäß mit Wasser steckt, und durch zurückziehen des Stößels damit anfüllt, solches aber durch starkes Zurückstoßen desselben gewaltsam wieder hinausspritzt. Besser sind die hölzernen Spritzen mit dreyfachen Röhren, wovon zwey an einander befestigt einen scharfen Winkel bilden; diese werden in ein Gefäß mit Wasser gestellt, die dritte kleinere Röhre aber, welche beweglich ist, bleibt außer dem Wasser, und wird nach dem verlangten Gegenstande gerichtet, während man den Stößel mit Gewalt in die erste Röhre stößt; und dadurch das Wasser herausspritzt.

Ein Feuereimer ist ein aus starkem Leder zusammen genähetes, oder aus hänfenen Stricken oder starken Baumwurzeln wi-

Back

Backschüsseln geflochtenes und inwendig wohl ausgepichtes Gefäß in Gestalt eines umgekehrten Kegels, oben mit einer von Strick geflochtenen Handhabe versehen. Die ledernen sind theurer und schwerer, als die andern. Jede Gemeinde und jedes Ritterguth muß eine Anzahl davon, und jeder Hausbesitzer wenigstens einen haben, welche, um Verwechselungen zu vermeiden, mit dem Namen ihrer Besitzer mit Oelfarbe bezeichnet seyn müssen. Eine **Feuerleiter** ist eine sehr lange Leiter mit starken Bäumen, welche unten eiserne Spitzen haben, damit sie auf der Erde feststehen, einige darunter müssen oben mit kleinen Walzen oder Räderchen versehen seyn, um sie auf den Ziegeldächern hin- und wieder schieben zu können, zu Stroh Dächern sind diese Walzen aber nicht zu gebrauchen, denn sie bleiben in den Schoben hängen. Jede Gemeinde und jedes Ritterguth sollte mit einigen davon versehen seyn. Ein **Feuerhaaken** ist ein eisernes Werkzeug mit einer langen Spitze, und einem krummen Haaken an einer langen und starken hölzernen Stange, welches darzu dient, um die brennenden Gebäude mit dem Haaken einzureißen, und mit der Spitze, was etwa im Wege stehet, einzustoßen. Auch hiervon müssen einige bey jeder Gemeinde und jeden Ritterguthe befindlich seyn. Diese sowohl als die Feuerleitern müssen im Freyen unter einem, an irgend einem mitten im Dorfe stehenden Gebäude angebrachten Wetterdache hängen, die Sturmfässer aber im Freyen im Dorfe, die Spritze hingegen in einem besondern Gebäude verschlossen stehen, in welchem auch die der Gemeinde gehörenden Handspritzen und Feuereimer hängen, der Schlüssel darzu aber muß in einem benachbarten Hause beständig an einem gewissen Orte anzutreffen seyn. Das gehörige Feuergeräthe zu halten, wird dadurch um vieles erleichtert, weil es nur die erste Anlage kostet; alles bey einer Feuersbrunst verloren gegangene oder beschädigte Feuergeräthe aber, wenn der Schaden eidlich bewiesen wird, aus der Brandversicherungskasse vergütet wird. Noch ist zu erinnern, daß im Sommer vor jedem Hause ein Feuereimer oder ein anderes Gefäß mit Wasser angefüllt zu finden seyn muß.

Feuerung ist das jährliche Bedürfniß einer jeden Haushaltung an Brennmaterialien zum Einheitzen, kochen u. s. f. Man braucht hierzu entweder Holz, und dieses ist entweder weiches oder hartes; letzteres ist schwerer und giebt daher mehr Hitze als ersteres. Buchenes ist das schwerste und wiegt der Cubik Fuß 24 bis 26 Pfund. Pappelweidenes hingegen ist das leichteste, und hiervon wiegt der Cubik Fuß 12 bis 13 Pfund. Nächstdem aber sind auch Steinkohlen, Torf und Braunkohlen gute und wohlfeilere Brennmittel als Holz. 75 Cubikfuß Torf geben so viel Hitze, als 108 Cubik Fuß kiefernes Holz. Die Hitze der Braunkohle und der Steinkohlen ist noch stärker und anhaltender. Die schlechtesten Brennmittel sind Rohr und Stroh, letzte-

res zu verbrennen ist überhaupt wider alle Klugheit, denn man entzieht es dadurch der Düngung.

Fichte, Harz- Pech- rothe, schwarze Tanne gehört zu den Nadelhölzern und unterscheidet sich von den übrigen dieses Geschlechts dadurch, daß ihre schmalen, steifen Nadeln rund um die Zweige herum stehen, dahingegen die Tanne breite Nadeln hat, welche auf beyden Seiten des Zweiges, wie die Zähne an einem Kamme stehen. Bey der Kiefer aber stehen zwey bis fünf spitzrunde Nadeln in einer Scheide, und am Lerchenbaum wachsen sie buschartig. Die Fichte liebt einen sandigen oder steinigen Boden, eine hohe Lage und einen kalten Himmelsstrich. Ihre Wurzeln laufen flach in der Oberfläche der Erde hin und verbreiten sich weit. Der Schaft wächst schnell und erreicht eine Höhe von 50 Ellen und drüber, aber nicht leicht ein Alter von mehr als 60 Jahren, dann geht die Fichte ein. Die Rinde der auf Bergen und steinigten Anhöhen erwachsenen Fichten ist weislich, so wie von denen, welche in Gründen und auf feuchten Plätzen stehen, röthlich, welches manche für zwey verschiedene Gattungen von Bäumen ausgeben, und sie in Weiß- und Rothfichten abtheilen. Doch ist das Holz der Bergfichten besser, als von denen, die in Thälern wachsen. Das Holz der Fichte ist weisröthlich, und nächst dem Feuerungsgebrauch sehr vorzüglich zur Tischlerarbeit, weil es sich sehr glatt hobeln läßt. Auch werden die besten Schindeln und Dachspähne daraus gemacht. Sie führen viel Harz bey sich welches durch Risse, die man, so hoch ein Mann reichen kann, von oben herunter Streifweise zwey Finger breit an vier oder fünf Orten in die Rinde macht, in Menge herausbringt, und woraus Pech gesotten wird. Doch muß man die zu Bauholz bestimmten Fichten nicht reißen, weil sie sonst so weit die Risse gehen, zum Bauen unbrauchbar werden, auch werden sie zum Flößen zu schwer, daher man wohl thut, das Pech nicht eher als ein oder zwey Jahr vor dem Fällen der Fichte zu reißen. Es wäre denn bey solchen, die in fetten Gründen stehen, und die man an der röthlichen Farbe erkennt. Diese haben überhaupt zu viel Harz bey sich, um gutes Bauholz abzugeben, und müssen im Harze ersticken, wenn man sie nicht lüftet, daher kann man an solchen, wenn sie eine halbe Elle stark sind, von unten herauf Risse von etwa $1\frac{1}{2}$ bis 2 Ellen Länge machen, daß das überflüssige Harz heraus gehe, und doch wenigstens der übrige Theil des Schaftes gut erhalten werde. Die Lohgerber gebrauchen die Rinde zur Lohe. Die Nadeln werden zum Einstreuen verwendet, und von dem Splint weiß man, daß solcher in Schweden von armen Leuten gegessen wird. Aus der Rinde dringt ein terpentinartiger Saft, den die Ameisen in ihre Haufen tragen, und daraus den sogenannten Waldrauch oder wilden Weyhrauch bereiten, der ihnen wieder abgenommen und in

die Apotheken verkauft wird. Die Fichte pflanzt sich nicht anders, als durch Saamen fort, der sich als ein kleines mit einem Flügel versehenes Hirsenkörnchen in festen mit vielen Schaalen und Schuppen verwahrten Zapfen erzeugt. Diese Zapfen sind anfänglich schön roth, welches manche fälschlich für die Blüthe halten, dann werden sie grün, und in diesem Zustande können Sie in Zucker eingemacht und gegessen werden, und sollen wider verdorbene Säfte sehr gesund seyn. Im October und November wird der Saame reif, und die Zapfen braungelblich, diese sind, wenn sie frisch vom Baume kommen, wie Harz, und geben einen guten Geruch von sich. Man muß die Zapfen im Winter abnehmen und ausklingeln, denn im März und April öfnen sie sich, und der Saame fällt aus, die Zapfen aber schließen sich wieder, wenn der Saame heraus ist, und fallen erst im Sommer ab. Man säet den Fichtensaamen im Frühjahre zugleich mit Hafer, von dem er eine gute Decke erhält, und den man, wenn er reif ist, etwas hoch abschneidet, um die jungen Fichtenstämmchen nicht zu verletzen. Feinde der Fichten sind der Borkenkäfer und die Fichtenraupe, von erstern haben wir schon oben geredet, und vom letztern werden wir an seinem Orte das Nöthige beybringen. Ausländische Arten, welche bey uns sehr gut fortkommen, sind: 1) Die weiße Nordamerikanische Fichte, 2) die schwarze Nordamerikanische Fichte, deren Nadeln länger, dunkler, und die Rinde schwärzlicher ist, als bey der weißen Fichte, die aber übrigens beyde einen kalten hohen Standort lieben, und sehr schnell wachsen, daher sie auch nächst der Weymouthskiefer unter allem Americanischen Nadelholze am empfehlungswürdigsten sind. 3) Die Nordamericanische rothe Fichte hat mit der schwarzen viel Aehnlichkeit, von der sie auch eine Abart zu seyn scheint.

Fisch ist eine besondere im Wasser lebende Klasse des Thierreiches, welche sich von andern unterscheidet: 1) dadurch, daß es kaltes rothes Blut hat, 2) dadurch, daß es nicht durch Lungen, sondern durch die Kinnbacken, Kiefern, Kiemen Athem holet. 3) Durch Floßen, Floßfedern, statt der Füße oder Flügel, um sich im Wasser zu bewegen, und 4) durch eine Schwimmblase, wodurch es sich leicht und schwer machen und also nach Gefallen steigen und sinken kann. Nur wenige, z. B. der Aal, werden lebendig geboren, die übrigen entstehen auf folgende Art: das weibliche Geschlecht (Rogner) hat einige tausend kleine Eyer, Rogen genannt, im Leibe, die es zur Laichzeit, Streichzeit von sich giebt, sodann kommt das Männchen (Milchner) und gießt etwas von seinem Saamen, welcher die Milch heißet, auf diesen Rogen aus. welcher dadurch befruchtet und nun Laich, Strich genennt wird. Dieses Fortpflanzungs-Geschäft heißt Laichen, Streichen. Der Laich wird nun von der Sonne ausgebrütet, und bekommt den Namen

Brut; wenn diese ein Jahr alt ist, heißt sie Satz, und so hat man 1, 2, und 3 sömmerigen Satz, alsdann erst im vierten Jahre werden ausgewachsene Fische daraus. Die Fische wohnen theils im Meere, theils in Ströhmen, Flüssen, Bächen, Seen und Teichen. Zu den Fischen im Meere gehören die Heeringe, Sardellen, Mackelen, der Wallfisch, Stöhr, Kabeliau, Dorsch und andere; Zu den übrigen der Aal, die Forelle, der Karpfen, die Schleihe, die Karausche, der Hecht und noch viele andere. Feinde der Fische sind: die Fischotter, Fischaar, Reiher, Rohrdommel, Gänse, Enten, und andere Wasservögel, auch Rohr und andere scharfe Wassergewächse, Erlenlaub und Flachs, oder das Wasser, worinnen Flachs geröstet worden. Ingleichen ein paar Wasser-Insecten Ditiscus und Nepa genannt,

Fischerey ist die Ausübung des entweder eigenthümlich oder pachtweise habenden Rechts zu fischen, das heißt die Fische aus den Gewässern herauszunehmen. Die Fischerey ist zweyerley, nehmlich entweder die zahme oder die wilde. Die zahme Fischerey erstreckt sich über große und kleine Teiche und kleine Landseen, kurz über alle Gewässer, die man selbst besetzt, und nach einem gewissen Zeitraume die Fische wieder herausfischt. Hierbey ist vorzüglich auf folgende Stücke zu sehen: 1) Die Dämme, Rechen und Ablässe der Teiche müssen stets in baulichem Stande seyn, und darinn erhalten werden. 2) Das Schilf muß so viel möglich vertilgt werden, damit es nicht überhand nehme. Uebrigens ist es sehr gut, wenn die Teiche nicht allzuweit vom Wohnorte gelegen sind, wenn sie nahe und immer einer über den andern liegen, so daß man zuerst die untern fischen und immer einen bey dem Ziehen des andern wieder voll Wasser lassen kann. 3) Daß der Grund lehmig, thonig oder kiesig, aber nicht morastig ist. Denn erstere Erdarten sind gut für die Karpfen, und für alle Teichfische, und der Kieß für die Forellen, im Moraste aber stehen keine Fische als Schleihen. Ob bisweilen Vieh in den Teich getrieben wird? ob sie der Sonne ausgesetzt liegen? ob der Teich Quellen in sich habe, oder dergleichen hinein fließen? Ob der Teich Zugänge von Feldwasser oder aus Höfen, Mistitätten und bergl. habe? ob er stets Wasser halte, so daß er im Sommer nicht austrocknet und im Winter nicht ausfriert, vielmehr wegen guten Ab- und Zuflusses zu einem Winterbehältnisse tauglich ist? Dieses sind die Eigenschaften guter Teiche; Teiche, denen von diesen etwas abgeht, sind mittelmäßige, und die, welche in Hölzern gelegen sind, keine Zugänge auch keine Quellen in sich haben, und nicht tief genug sind, so daß sie im Sommer austrocknen, und im Winter ausfrieren können, sind schlechte Teiche; was weiter dabey zu beobachten, davon siehe das Wort Teich. Die Teiche müssen gehörig besetzt, und zu rechter Zeit ausgefischt werden,

dergestalt, daß man einige Zeit vorher den Teich durch Aufziehung des Zapfens nur etwas, und nach und nach immer mehr lüftet, bis man ihn kurz vor der Fischerey ganz aufziehet und das Wasser abläßt, Sodann werden die Fische entweder mit Hahmen, oder mit der Waathe herausgefischt, auf der Spülbank abgespült, gewogen oder gezählt, in die Fischfässer gethan, und mit gehöriger Behutsamkeit abgefahren, auch unterwegs oft mit frischem Wasser versehen, damit sie nicht abstehen. Die wilde Fischerey wird in Bächen, Flüssen und Lachen auch größern Landseen, kurz überall getrieben, wo man fischt, ohne das Wasser erst mit Fischen zu besetzen. Gewöhnlich ist sie ein landesherrliches Regal, oder Vorrecht des Grundherrn, besonders in großen Landseen, doch sind auch häufig die zunächst gelegenen Rittergüter und Gemeinden berechtigt, die Fischerey in den wilden Gewässern ihres Gebietes auszuüben. Haben mehrere Gemeinden oder Guthsbesitzer zugleich die Fischerey-Gerechtigkeit über ein Fischwasser, so nennt man dieses Koppelfischerey. Gewöhnlich wird die wilde Fischerey verpachtet, wobey folgende Dinge sowohl für den Pachter, als den Verpachter zu bedenken vorkommen. Der Pachter muß, ehe er sich in einen Pacht einläßt, untersuchen, ob ihm die Fischerey allein zustehe? oder ob es Koppelfischerey sey? ob er solche durch den ganzen Fluß oder nur an einem Ufer ausüben darf? Was für Fische gefangen werden, und wie hoch sich ihre Nutzung belaufe? ob auch der Krebsfang damit verbunden sey? ob sie nahe oder weit entlegen? ob sie im Winter überfrieren oder offen bleiben? u. dergl. mehr. Der Verpachter hat mit seinem Pachter einen ordentlichen, am besten gerichtlich confirmirten Kontract aufzusetzen, und darinnen unter andern dem Pachter die Zeit, wenn, und die Netze, womit er fischen soll, vorzuschreiben, damit er nicht den Laich und die Brut, und damit zugleich die Fischerey auf viele Jahre zu Grunde richte. Es ist nicht gut, die Fischerey an einen Müller zu verpachten, auch demselben nicht einmal die Erlaubniß Enten zu halten, zu ertheilen, denn diese sind die größten Feinde der Fische.

Fischhälter, sind kleine, nicht weit von der Wohnung ihres Herrn entlegene Teiche, sie müssen eben so eingerichtet seyn, wie andere Teiche von der besten Beschaffenheit. Sind sie vorzüglich für Karpfen bestimmt, so muß ihr Grund Lehm seyn, und ist er dieses nicht von Natur, so muß man dessen Oberfläche bis auf den harten Grund abgraben, und einen Lehmschlag von einigen Ellen hoch hinein machen, auch trübes Wasser hinein leiten, und die Karpfen mit Malz, geschnittenen Möhren und Gerstenkuchen füttern. Hechte und Forellen hingegen müssen einen kiesigen Grund und helles Wasser haben, und die Fische darinn ebenfalls mit dem erwähnten Futter, nebenbey aber, auch mit kleinen Fischen

von geringer Art gefüttert werden.

Fischhauß ist ein an einem Flusse, Bache oder auch in einem Teiche nahe an dessen Zuflußgraben angelegtes, überbauetes und durch gemachte Schiedewände von nahe zusammen gesetzten Stäben oder Rechen in verschiedene Fache eingetheiltes Gebäude, um darinnen Fische von verschiedenen Arten halten zu können. In Ermangelung einer Gelegenheit oon der vorbeschriebenen Art, muß es nur so angelegt werden, daß man das Wasser aus einem nahen Brunnen, oder aus einer nahen Quelle, durch Röhren hinein leiten könne, so daß es beständig zu und durch eine an einer andern Seite angebrachte Röhre wieder ablaufe, denn unaufhörlichen Ab- und Zufluß muß es haben. Der Umfang davon ist willkührlich, aber die Tiefe muß wenigstens $3\frac{1}{2}$ bis 4 Ellen betragen; damit bey starkem Zufluß von Wasser die Fische nicht aus ihren Fachen übergehen, und die Sorten durcheinander kommen. Auch muß man einen Zapfen anbringen, um damit das zu laufende Wasser abhalten und das Fischhaus, wenn es leer ist, mit einem stumpfen Besen auskehren und reinigen zu können. Kann man das Wasser nicht ganz ablassen, so muß man es abschöpfen, denn die Reinigung des Fischhauses ist schlechterdings im Frühjahre und Herbste zur Erhaltung der Fische nothwendig.

Fischkasten ist ein kleineres Behältniß zu Aufbewahrung der zum häuslichen Gebrauch bestimmten Fische. Man hat sie von verschiedener Gestalt und Größe. Entweder sind sie wie ein kleiner Kahn gestaltet, oder sie sind größer und bilden ein längliches Viereck; auf jedem Fall aber sind sie mit vielen Löchern durchbohrt, damit die Fische Luft haben, und das Wasser durchziehen kann. Auch sind sie im Deckel mit einer Klappenthüre versehen, die man nöthig hat, um die Fische hinein zu setzen, und heraus zu nehmen, und woran ein Anwurf befindlich ist, um den Kasten mit einem Vorlegeschlosse verschließen zu können. Diese schwimmen auf dem Wasser herum, und werden mittelst einer Kette oder eines starken Strickes am Ufer befestigt. Man hat aber auch feststehende Fischkästen in Bächen, Flüssen und Teichen; an letztern Orten müssen sie am Einlaßgraben des Teiches stehen. Sie stehen auf vier fest eingerammelten Säulen, welche durch Schwellen und Riegel verbunden, oben, unten und auf allen Seiten aber mit Bretern verschlagen, und wovon die an den Seiten durchlöchert sind. In der hintersten Wand ist die Thüre ganz oben angebracht und oben mit einem Ringe versehen, durch welchen der Anwurf zum Vorlegeschlosse geht, welcher an der Decke des Kastens befestigt ist, und aus einigen Gelenken besteht. Ist ein solcher Kasten in einem fischreichen Flusse oder Bache, so kann man ihn sehr leicht auch zum Fischfange anwenden, wenn man die Breter der Decke und der Vorderwand mit so großen Löchern versieht

steht, daß die Fische aus dem Flusse hineingehen können, dann müssen diese Löcher mit einwärts laufenden, und nach innen etwas zusammen gezogenen Drathspitzen versehen werden. Noch ist von allen Fischkästen und Fischhäusern zu erinnern, daß die Fische darinn auf obige Weise gefüttert werden müssen, auch muß man oft nachsehen, und wenn etwa todte Fische darinnen sind, solche alsbald herausnehmen, weil sie sonst bald das ganze Behältniß verpesten, und alle Fische abstehen würden.

Fischordnung ist ein Landesgesetz, worinnen festgesetzt ist, wie es mit den wilden Fischereyen zu halten, damit sie nicht zum Schaden und Verderben der Fischereyen, sondern zu ihrer künftigen Erhaltung gereichen. In unsern Lande enthält das Churfürstl. Sächßl. Fischmandat alles, was hierüber zu verfügen nöthig ist. Nach denselben sollen alle Gehege und verbotene Fischwasser gänzlich vermieden werden. Wo eine Gemeinde zur Communfischerey berechtigt ist, soll einem jeden, der Nachbarrecht hat, erlaubt seyn, wöchentlich zweymal, nehmlich Mittwochs und Freytags zu fischen, jedoch unter der ausdrücklichen Bedingung, daß es früh von Sonnen Aufgange bis Mittags um 11 Uhr geschehe, und sollen sie nach vollbrachter Fischerey ihre Fischzeuge in die Gerichte zur Verwahrung übergeben, aber bey Verlust derselben und zwanzig Groschen Strafe nicht in ihren Häusern behalten. Wenn Hausgenossen, Gesellen, und andere müssige Personen über der Fischerey betroffen werden, so ist jede Person nebst Verlust des Fischzeuges mit 2 Silberschock Strafe zu belegen. Die Fache oder Fischreussen, Körbe und dergleichen sollen vom Frühlinge bis auf Johannis zu stellen vergönnt seyn, und zwar in solchem Maaße, daß diese nicht über den ganzen Strohm geschlagen, sondern sowohl auf der Seite, als noch in der Mitte in etwas, ja wo der stärkste Strohm geht, wenigstens 12 Ellen offen gelassen werden; damit eines Theils doch einige Fische vorbey gehen, und andern Theils auch die Flößen durchkommen können. Die Garnsäcke, Waathen und Reußen, wo sie einmal an einem Orte eingeführt sind, sollen auch daselbst beybehalten werden; und ist hierzu ein gewisses Maaß und Weite, welches diese halten sollen, angesetzt; weshalb derjenige, der sich neu Fischzeug hat machen lassen, solches durch die Obrigkeit besichtigen lassen soll, ehe er dasselbe braucht. Alles andere verbotene Fischzeug ist bey fünf Thaler Strafe untersagt. Ueber dieses sind die Fluß- und Treibegarne oder Kiebenetze, neben den Schwederichen, so die Müller des Nachts einzuhängen pflegen, die Einlegung der Gebündel, Gebrauch der Streich- und Kreutzhaamen, ingleichen alle Querder und Einwerfung derselben Gekörbe, wie auch das Nachtfischen mit Leuchten, Schäben und Schiefern bey Leibes- und Geldstrafe gänzlich verboten. Die Forellen, Aschen, Dübel, Jessen, Weisfische, Hechte, Barmen, Pörschken, Aalraupen, Rothäuglein,

lein, Karauschen, Keßlinge, Schleihen Rapen, Bleye und Krebse dürfen unter dem einmal gesetzten Maase nicht gefangen behalten, viel weniger verkauft, sondern alle dergleichen aus dem Fischzeuge wieder in das Wasser, darinn sie gefangen worden, geworfen werden. Zu diesem Ende sollen die Modelle der Fische und ihre Maase in den Städten auf den Fischmärkten allenthalben, wie auch in den Dörfern bey den Gerichten an gelegenen Orten ausgehängt, und solches bey nahmhafter Strafe nicht unterlassen werden. Würde jemand kleinere Fische, als diese Maase ausweisen, zum Kauf bringen, demselben sollen die Fische ohne Bezahlung genommen werden, und die Räthe in den Städten schuldig seyn, derselben Obrigkeit, unter der sie gesessen, davon Bericht zu thun. Große Fische, als: Karpfen, Hechte, Barmen, Rappe, Dübel, Plön, Jessen, Bratfische, grüne Aale, Pörschken, Karauschen, Schleihen, oder andere Bratfische dürfen anders nicht denn nach dem Pfunde, und zwar nach Fleischergewicht; Schmerlen, Elritzen, Kaulhäupter, Gründlinge, Steinbeißer, Kaulpaarsche aber, bloß nach der Kanne verkauft werden, und nicht nach dem Schocke, bey Verlust der Fische und 5 Meißnl. Gülden Strafe, worzu nach Gelegenheit jede Obrigkeit eine gewisse Taxe setzen soll. Vornehmlich soll kein Fischer sich unterstehen, die Brutkrebse mit heim zu nehmen, es sey denn ein solcher mit Kopf und Schwanz eines Fingers lang; ingleichen auch nicht zugelassen seyn, vom Martini bis Ostern Krebse zu fangen. So ist auch verboten, die Krebse mit den Händen aus den Ufern und holen Löchern zu scharren ꝛc.

Fischotter ist der größte Feind der Fische aus dem Thierreiche. Er hat viel Aehnlichkeit mit dem Bieber und auch einige mit dem Dachse, ist aber viel größer als letzterer. Er hält sich in den am Ufer der Flüsse befindlichen Höhlen auf, lebt gewöhnlich auf dem Lande, dauert aber auch einige Zeit unter dem Wasser. Er tödtet sehr viel Fische und weit mehr als er verzehrt, denn er frißt bloß die größten und schönsten. Und so wird er den Fischereyen sehr schädlich. Im Februar begatten sie sich, und bringen im May drey bis fünf lebendige Junge zur Welt, welche sie 4 bis 5 Wochen säugen, und dann mit auf den Fang nehmen, und an kleinen Fischen rauben lernen. Der Balg ist das vornehmste Nutzungsstück des Fischotters, und wird oft mit 8 bis 10 Thaler bezahlt. Das Fleisch wird von einigen Katholiken, besonders von den Karthäusern als Fastenspeise gegessen, weil die Otter gleich dem Bieber unter die Fische gerechnet wird. Aus den Haaren werden Hüte verfertigt, welche Kastorhüte genennet werden und sehr fein sind. Mit Schießen ist ihnen schwer beyzukommen, auch verhindert ihr starker Balg die Kraft des Schusses. Man jagt sie aber mit besonders darzu abgerichteten Hunden, welche Fischotterhunde genennt werden, und deren man zweyerley Arten hat, eine kleine

Sorte, welche dem Dachshunde ähnlich ist, nur etwas längere Beine hat. Diese jagen die Fischottern aus ihren Höhlen, worauf sie von der größern Sorte, welche den dänischen Hunden ähnlich ist, zu Wasser und zu Lande gehetzt und gefangen werden. Auch fängt man sie in besonders darzu gemachten Netzen, welche wie eine Dachshaube gemacht und gestellt werden, aber noch stärker sind. Ferner fängt man sie in starken Tellereisen und Stangeneisen, doch müssen erstere an einer nicht zu langen Kette seyn, damit der Fischotter den Grund des Wassers nicht erreichen kann, sondern in der Schwebe hängend seinen Geist aufgeben muß; denn kommt er auf den Grund, daß er mit drey Läuften fußen kann, so nagt er sich den vierten, (denn er wird allezeit nur mit einem Laufte gefangen) ab, und geht davon. Bisweilen fangen sie sich auch selbst in großen Fischreußen, wenn sie den darinnen gefangenen Fischen nachgehen, und weil sie nicht wieder heraus können, um frische Luft zu schöpfen, darinn ersticken müssen.

Fischreiher siehe Reiger.

Fischzeug, Fischerengeräthe, sind alle Werkzeuge und Gefäße, welche zur zahmen und wilden Fischerey nöthig sind und gebraucht werden. Dahin gehören alle Arten von Netzen, als: große und kleine Waathen, Wurf- und Streichgarne, Garnsäcke, alle Arten von Hahmen und Vorstecknetzen. Alle Arten von Fischreußen, alle große und kleine Angeln mit Zubehör, große und kleine bewegliche Fischkästen, Fischkörbe, die Fische darinnen zu tragen, Flechten, um die Fische darinn zu sammeln, Siebe, um die Brut und Sätzlinge nach abgelaufenem Wasser darinn trocken zählen zu können. Gute wasserhaltende Kähne, Rohrsensen und Sicheln an langen Stielen. Fischhaaken, Trampen und Stöhrstangen, Gabeln, Keulen an die Waathen und andere Garne. Striknadeln und Strikhölzer von allen Größen, zum Stricken der Netze. Spühlbänke, welches einige in Gestalt eines Tisches zusammen gefügte, mit Löchern durchbohrte Breter sind, um welche herum ein 18 Zoll hoher Rand ist; auf diese werden die Fische unmittelbar aus dem Teiche gebracht, und mit Wasser abgespült, welches durch die Löcher wieder abläuft, die Fische aber durch einen im Rande angebrachten Schieber heraus geschafft werden. Ferner gehören darzu die Fischwagen von aller Art, worunter die Schnellwaagen die besten sind, da nehmlich an einem Gerüste ein eiserner Balken, worauf die Zahlen vom Pfunde bis zum Centner befindlich sind, angebracht ist, an dessen einem Ende ein kupferner Kasten hängt, worein die zu wiegenden Fische gethan, und durch einen Schieber wieder heraus gelassen werden. Am entgegen gesetzten Ende des Balkens hängt ein Gewicht, das gerade so schwer ist als der obige Kasten, und in der Mitte desselben ist ein bewegliches Gewicht mit einer Zunge, welches man so lange schiebt, bis es das

Gewicht der in Kasten befindlichen Fische dadurch anzeigt, daß das Zünglein gerade über der, dieses Gewicht bezeichnenden Nummer inne steht. Endlich rechnet man noch zum Fischzeuge alles zur Fischerey nöthige Böttchergefäß an Wannen, Dösen, Stutzen, Zobern, Kannen und Eimern zum Abspülen, und Tonnen zum Abfahren der Fische. Alles dieses Zeug muß beständig vorräthig in Ordnung und gutem Stande zu jedesmaligem Gebrauche bereit seyn, auch nach dem Gebrauche die Netze sauber gewaschen, und an Wände und Zäune zum Abtrocknen aufgehängt, das etwa zerrissene ausgebessert; die Körbe und hölzerne Gefäßen aber rein ausgescheuert, und alles an seinem Orte wieder ordentlich aufgehoben werden.

Flachs, Lein, ist eine der unentbehrlichsten Handelspflanzen, und zugleich eine Oelfrucht. Man hat hier zu Lande davon zweyerley Sorten, nehmlich: **Frühlein** oder **Dreschlein**, welcher fest in den Knoten sitzt, und heraus gebroschen werden muß; und **Spätflachs** oder **Klanglein** dessen Knoten von selbst mit einem Geräusche aufspringen und den Saamen fahren lassen. In wärmern Ländern wächst er wild, und in Egypten so hoch und stark, wie bey uns das Rohr in den Teichen. Flachs von guter Art in guten Boden gesäet, und gehörig behandelt, erreicht auch bey uns eine Länge von $1\frac{1}{2}$ Elle. Der Stängel ist dasjenige, woraus durch die in der Folge zu beschreibenden Behandlungen das Garn, und aus diesem die Leinwand, bereitet wird. Die Blätter, welche Federn genannt werden, stehen wechselsweise am Stängel, an dessen Spitze sich blaue Blüthen zeigen, welche runde Saamenkapseln hinterlassen, die man **Knoten** oder **Bollen** nennt, in deren jeder zehn Saamenkörner, **Lein** genannt, in eben so viel Abtheilungen befindlich sind. Der Anbau des Leines wird auf folgende Art bewerkstelligt. Der Boden darzu muß gut, und vorzüglich nicht zu naß seyn; er wird entweder als erste oder als zweyte Frucht nach der Düngung gesäet, im ersten Falle aber muß der Mist im Herbste aufgefahren, und sogleich untergebraacht werden, damit der Mist dem Acker die nöthige Kraft gebe, wovon der schnell wachsende Lein außerdem nichts zu genießen bekommt. Auch im zweyten Falle muß man das Feld darzu im Herbste braachen, im folgenden Frühjahre aber noch dreymal pflügen, und wohl durchegen, daß es ganz klar wird. Nachdem zur Saat gepflüget ist, wird der Acker gut geeget, und dann erst gesäet. Die Saatzeit des Frühleins ist mit der Gerste zu Ende des Aprils oder Anfange des Mays. Um Urbani den 25sten May ist die beste Zeit zum Säen des zeitigen und späten Leins, letztern aber kann man auch noch bis in die Mitte des Junius säen. Der Saame muß sehr dicht, und auf einen Acker von 300 Quadratruthen wenigstens zwey Dresd. Scheffel gesäet werden. Nach der Saat wird der Acker entweder mit der hölzernen

nen oder mit der umgekehrten eisernen Ege überfahren und dann eingewalzt. Die beste Witterung darzu ist eine etwas feuchte, weil sonst der aufgehende Saame zu viel von den Erdflöhen zu leiden hat; um deswillen ist auch anzurathen, den Lein zeitig zu säen, wenn um diese Zeit eine feuchte Witterung seine Aussaat begünstiget, denn man kann sicher darauf rechnen, daß feuchtes Wetter um Walpurgis einen troknen Junius zur Folge hat, und so umgekehrt. Sollte bald nach der Aussaat der Leinacker eine Rinde bekommen, so ist es wohl gethan, denselben aufzuegen. Wenn der Flachs einen Finger lang gewachsen ist, muß er gejätet oder gewietet werden; was aber dann noch von Unkraute nachwächst, muß stehen bleiben bis zur Erndte, weil sonst zu viel niedergetreten werden möchte. Die mittlere Zeit der Erndte, da der Saame schon hinlängliche, und der Stängel noch nicht allzu überflüssige Reife hat, ist, wenn die Knoten gelb werden, und die Federn abfallen, welches der Landmann durch den Ausdruck: „der Lein federt sich" bezeichnet. Manche lassen einen Theil davon, so viel sie wegen der künftigen Aussaat nöthig zu haben glauben, tod reif werden, und den übrigen alsbald nach der Blüthe wegnehmen, da denn freilich der Stängel den höchsten Grad der Vollkommenheit erreicht hat, welche nachher wieder abnimmt, der Saame aber geht verlohren; andere hingegen lassen allen Flachs ganz vollkommen reif werden, welches man an den ganz braun gewordenen Knoten und gelben Stängeln erkennt. Dadurch gewinnen sie sehr guten Saamen und glauben auch durch die nachfolgende Behandlung guten Flachs zu bekommen. Ich halte es mit der oben berührten glücklichen Mittelstraße, da der Saame die Gelbreife hat, und nun zu seiner Vervollkommnung keine Säfte mehr aus der Erde, sondern bloß Luft und Wärme zum Troknen bedarf, und diese, wenigstens die erste, kann man ihm auf dem Boden auch geben. Und da der Stängel gleich nach der Blüthe am vollkommensten ist, und dann von Zeit zu Zeit an seiner Vollkommenheit verliert, wenn das Abfallen der Blätter zeigt, daß er abzusterben anfängt? so ist dieser Zeitpunct der wahre und sicherste zum Aberndten des Flachses, welches dadurch vollbracht wird, daß man ihn mit der Wurzel ausrauft, damit man den ganzen Stängel bekomme. Wenn man den Flachs gerauft hat, ist es gut, ihn einige Tage ausgebreitet auf dem Felde liegen zu lassen, da er denn schon einige Röste bekommt. Doch ist es, wenn sich sonst leicht ungebetene Abnehmer darzu finden möchten, nicht wohl anzurathen; man bindet ihn alsobald nach dem Ausraufen in Bündel, die man Boßen nennt, und bringt ihn so in die Scheune; man muß diese aber nicht lange auf einander liegen lassen, damit sie nicht entbrennen und der Flachs zu mürbe werde. Nun wird der Flachs von den Knoten befreyet, welches Geschäft man räffeln oder rüffeln nennt. Dieses geschieht auf dem Räffelbaume, wel-

welches ein, an beyden Enden in die Wand befestigtes Stück Holz ist, auf welchem an einigen Stellen eiserne Kämme, Räffeln genannt, angebracht sind, durch welche der Flachs, den man am Wurzelende anfaßt, handvollweise gezogen wird, daß die Knoten, welche nicht mit hindurch können, abgerissen werden, und hinter der Räffel liegen bleiben. Diese Knoten werden sodann auf einem luftigen Boden dünne geschüttet, und täglich mit dem Harken umgewendet, bis sie ganz dürre sind, dann werden sie ausgedroschen, gereinigt und entweder in Säcken hängend, oder in wohlverwahrten Gefäßen vor dem Ungeziefer, welches ihnen sehr nachsteht, aufgehoben. Je älter der Saame wird, desto besser ist er zum säen, und verbessert sich jährlich bis zum sechsten Jahre. Doch muß er ganz vollkommen von allem Unrathe und fremdartigen Saamen gereinigt, auf den Acker kommen.

Der geräffelte Flachs wird sodann in Boßen gebunden, wovon jede so viel enthält, als ein Mann in seiner Hand halten kann, und so in die Röste gebracht. Diese ist zweyerley, nehmlich die Wasserröste und die Thauröste. Zur Wasserröste wird er ins Wasser gebreitet, mit Steinen oder Holz beschwert, und so im Wasser gelassen, bis sich die Stängel schleimigt anfühlen, dann nimmt man eine Hand voll heraus, und versucht, ob er sich ausmachen läßt; ist dieses nicht, so muß er noch länger liegen, außerdem aber wird er heraus genommen, die einzelnen Boßen abgespült und gewaschen, alsdenn aber werden die Boßen aufgestaucht, bis sie trocken sind. Die Thauröste geschieht auf Wiesen oder andern Grasplätzen, wo man den geräffelten Flachs ausbreitet, und so durch Regen, Sonne und Luft so lange rösten läßt, bis er völlig gut geröstet ist. Dann verfährt man so damit, wie nach der Wasserröste. Wenn der geröstete Flachs völlig trocken ist, werden zehn Boßen in ein Bund zusammen gebunden, und drey solche Bunde machen ein Schock aus. Hierbey ist zu merken, daß man den Flachs in keinem Wasser röste, worinnen Fische stehen, oder wovon der Ablauf in ein Fischwasser läuft, denn die Fische stehen davon ab. Auch soll das Gras solcher Grasplätze, wo Flachs geröstet worden, dem Viehe, das davon genießt, nicht gesund seyn. Hierauf wird der Flachs bey warmen Sonnenschein an die Sonne gesetzt und gedörrt, nachher aber gebläuet oder gepocht, indem man den Flachs in eine Hand nimmt, und mit einem, in der andern Hand haltenden Schlegel auf einem Steine oder Bauholze allenthalben wohl durchklopft. Man hat auch darzu besondere Flachsbläuel, welches viereckigte Holzplatten, $\frac{1}{2}$ Elle lang 10 Zoll breit und $1\frac{1}{2}$ Zoll stark sind, in deren Mitte ein $1\frac{1}{2}$ Elle langer Stiel steckt, womit man den eine Hand hoch ausgebreiteten Flachs, auf dessen Knotenende man mit einem Fuße steht, gleichsam durchdrischt. An denjenigen Orten, wo der Flachs stark erbaut wird, hat man ordentliche Pochmühlen, wo eine Menge Flachs auf einmahl durch verschiedene,

vom

vom Wasser getriebene Schlegel gebläuet wird. In verschiedenen Gegenden wird der Flachs nicht, auf vorbeschriebene Weise, geklopft, sondern an dessen Stelle gedörrt; dieses geschieht entweder auf einer, zu diesem Behuf eingerichteten Flachsdarre, oder in einem Backofen, worinn vorher Brod gebacken worden ist. Dieser wird wohl ausgekehrt, damit nichts vom Feuer oder Asche darinnen bleibe, und wenn nach einigen Stunden die Hitze in etwas nachgelassen hat, wird der Flachs hinein gelegt. Da aber dadurch schon manche Feuersbrunst entstanden ist, so ist dabey eine große Vorsicht nöthig, und besonders diese, daß man den Ofen wenigstens unter 24 Stunden nicht öffne, denn wenn der Flachs etwa anbrennen sollte, so verbrennt er binnen dieser Zeit im Ofen, ohne daß ein weiterer Verlust, als der verlorne Flachs entsteht, wenn aber der Ofen geöffnet wird, so fährt durch den Luftzug der brennende Flachs heraus, und ergreift, was er findet, wie ich selbst auf meinem Gute den Fall gehabt habe, da nur die Feuerfestigkeit der Küche, welche ganz ausbrannte, mein Wirthschaftsgebäude für der Einäscherung schützte. Um dieser Gefahr zu entgehen, ist das Bläuen des Flachses dem Dörren im Ofen vorzuziehen. Nun folgt das Brechen des Flachses, da der Flachs durch eine sogenannte Breche gezogen und zerquetscht wird, welche ein Werkzeug ist, das zwey Falze hat, in welche zwey Hölzer genau passen, die mit einem Bolzen an einem Ende des Werkzeuges befestigt sind, damit die äusere harte Rinde des Flachses abgehe, welche in kleinen Stücken herabfällt, die man Schäben nennt, und in Lehm geknetet zum Verstreichen der Oefen, auch von den Wasserbrennern verbraucht u. nicht weniger zur Vertilgung des Huflattigs gut seyn sollen. Nachdem der Flachs auf diese Art von den gröbsten Schäben gereinigt worden ist, wird er geschwungen, das heißt mit einem hölzernen Schwingmesser, welches die Gestalt eines Hirschfängers hat, der Länge nach herunterwärts behauen, damit die noch zurückgebliebenen Schäben nebst dem gröbsten und kürzesten Baste herabfallen, letzteres ist aber auch noch zu nichts zu gebrauchen, als etwa Ritze oder Fugen damit zu verstopfen. In diesem Zustande kommt der Flachs gewöhnlich in den Handel. und da bekommt man aus einem der obenberührten Schocke von einem guten reinen Mittelflachse zehn Kauten, deren jede etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund wiegt, folglich ohngefähr zusammen $\frac{1}{4}$ Stein am Gewichte. Die letzte Flachsarbeit ist das Heheln, da der Flachs durch die Hechel gezogen wird, welches ein, aus vielen, auf einem Brete nahe beysammen befestigten, eisernen Spitzen, bestehendes Werkzeug ist. Dieses geschieht erst durch eine grobe Hechel, und das darinn zurückbleibende wird Kuck genannt; Dieses kann zwar gesponnen, aber nicht auf einen Rocken gelegt werden, sondern es wird bloß auf Kämme gelegt, und von diesen gesponnen, und das daraus gefertigte Garn zu Planen, Säcken u. s. f. angewandt. Dann wird der Flachs durch eine etwas feinere Hechel ge-

zogen, wo der Rückstand Werg genennt wird, das übrige aber ist der eigentliche Flachs; wird dieser nun noch durch eine ganz feine Hechel gezogen, so bekommt man ganz feinen Flachs, und das zurückbleibende ist feines Werg. Neuerlich ist eine Art von Hecheln erfunden worden, die Brescianische genannt, durch welche sich der Flachs, das feine und grobe Werg und der Kuck auf einmahl scheiden. Der Flachs wird am besten in hölzernen Kasten, welche in trocknen Behältnissen stehen müssen, verwahrt, damit er nicht anläuft, und nun kann er liegen bleiben, es sey so lange es wolle, je länger, je schöner; läßt man ihn aber lange liegen, so thut man wohl, ihn, ehe er gesponnen wird noch einmal zu überhecheln, so wir er desto reiner. Will man den Flachs so weich haben, als Seide, so koche man ihn in einer, aus Weidenasche bereiteten scharfen Lauge; oder man bestreiche den ganz fein gehechelten Flachs mit frischen Kälberkothe, lasse ihn darinn fünf Stunden liegen, sodann spüle man ihn mit reinem Fließwasser ab, trokne ihn an der Sonne, und hechle ihn nochmals durch eine reine Hechel. Der beste Flachs ist der Rigaische, und man thut sehr wohl, wenn man sich den Saamen von daher kommen läßt, welcher jedoch nach einigen Jahren bey uns ausartet. Der Flachs wird zu Garn gesponnen. Ein gesponnener Faden Garn ist $3\frac{1}{2}$ Elle lang, zehen solche Fäden machen ein einfaches, und 20 ein doppeltes Gebind, deren zehn eine Zahl ausmachen, wovon zwölf zu einem Stücke gehören, welches im Mittel vier Ellen Leinewand à $1\frac{1}{2}$ Elle breit giebt. Ehe es der Leinweber bekommt, wird es in reinem Fließwasser eine Nacht durch eingeweicht, dann mit Asche in einen Kessel gelegt, und in demselben zahlenweise ausgebreitet. Hierauf kommt eine Schicht reine, wohlausgesiebte Holzasche, dann wieder Flachs und so schichtweise abwechselnd eine Schicht Flachs und eine Schicht Asche. Dann gießt man den Kessel mit Fließwasser voll, und läßt den Flachs anderthalb bis zwey Stunden kochen, wo er hernach in kaltem Wasser abgespült und zum Trocknen aufgehangen wird. Wer sich mit dem Flachs und dessen Behandlung genauer bekannt zu machen wünscht, der lese Funkens Naturgeschichte und Technologie 2n Bd S. 818 bis 821. Abarten sind 1) der siberische Staudenflachs, welcher viel aber sehr grobes Garn giebt, und 2) der neuseeländische Flachs, welcher der vorzüglichste unter allen Flachsarten in Rücksicht auf seine Güte seyn, und auch bey uns gut fortkommen soll.

Flachsseide, Vogelseide, ist eine, allen Getraidearten, vorzüglich aber dem Flachse schädliche Schmarozerpflanze. Sie pflanzt sich durch Saamen fort, und treibt haarige, 6 bis 8 Ellen lange Ranken, von welchen eine unzähliche Menge Nebenranken und Fasern ausgehen, welche alles Getraide, das sie betreffen, über- und zu Boden ziehen. Nach der Angabe des Commissionsraths Riem

Riem soll man, um diesem Uebel zu entgehen, den zu Saamen bestimmten Lein mit Kampher, der mit Brandwein zu Pulver gerieben worden ist, bestreuen; errechnet auf einen Dresdner Scheffel 2 Quentchen Kampher, mit 15 Tropfen Brandewein. Der Lein wird sodann in Fässer geschlagen, und hält sich, trocken aufbewahrt, einige Jahre gut. Auch den Kartoffeln ist diese Pflanze sehr schädlich, denn das Kraut, um welches sie sich schlinget, geht ein, und mit diesem Eingehen hört auch das Wachsthum der Kartoffeln auf. Zeigt sich dieses Unkraut in Hülsenfrüchten, so muß man sie grün abhauen und dem Rindviehe verfüttern, die Pferde aber dürfen nichts davon bekommen, denn diesen ist es schädlich. Ueberhaupt hüte man sich, dieses Gewächs reif werden zu lassen, und mit in die Scheune zu bringen, denn man verdirbt durch den Saamen, der in diesem letztern Falle mit in den Mist kömmt, das Feld auf viele Jahre.

Flugsand ist die feinste und leichteste Art Sand, welche aus lauter Staubsande und feinen Quarztheilchen besteht. Seine Farbe ist meistentheils weiß, doch auch gelblich und röthlich. Er hat an sich gar keine Fruchtbarkeit, und wo man Aecker besäet, in deren Oberfläche Flugsand ist, muß man befürchten, daß ein starker Wind den Saamen nebst dem Flugsande davon führe. So wie im Gegentheil andere Felder oft von benachbarten Flugsandplätzen mit Flugsande überschüttet und auf mehrere Jahre, auch wohl auf immer, zum Fruchtertrage untauglich gemacht werden.

Föhre, Kiefer, Kienbaum, ist ein Waldbaum, der zum weichen Nadelholze gehört. Seine Nadeln sind steif, und stehen doppelt. Er hat männliche und weibliche Blüten auf einem Stamme, wovon die erstern die sogenannten Kätzchen sind, welche an den Spitzen der Zweige sitzen, und einen gelblichen Saamenstaub enthalten. Die weiblichen bestehen in länglich-runden röthlichen Ballen. Der Kiefernsaame wächst in Zapfen, welche 1½ Jahr Zeit zu ihrer Reife bedürfen, im erstern Jahre grün, und im zweyten braun von Farbe, auch kürzer als Tannen- oder Fichtenzapfen sind. Wenn sie reif werden, eröfnen sie sich und schütten dann ihren, mit Flügeln versehenen, Saamen aus, bleiben aber selbst immer am Stamme stehen, so daß man gewöhnlich unreife, reife und überreife Zapfen an den Kiefern findet; wovon erstere einen, die andern zwey und die letztern drey Quirle über sich haben. Die Föhre wächst am besten im sandigen und kiesigen Boden, wo sie einen sehr hohen geraden Stamm, und nur in andern ihr nicht zuträglichem Lande höckerichte und krumme Schäfte treibt; um deswillen ist sie auch eines der vorzüglichsten Hölzer zum Bauen, auch sehr gut zu Pfosten, Bretern, Latten, Obst- und Weinpfählen, wie nicht weniger zu allen Arten von Wasserröhren, wozu sie eine unverwüstliche Dauer haben, zu gebrauchen. Wenn die

Zapfen nicht abgenommen werden, so geben sie, wie schon erwähnt worden ist, ihren Saamen im Monath April von sich, welcher längere Zeit braucht, als der übrige Schwarzholzsaame, ehe er keimt und aufgeht, sich aber mehrere Jahre gut und zum Aufgehen tauglich in der Erde hält, bis Witterung und Raum seinen Wachsthum begünstigt. Der ganze Baum wird nur von einer langen Pfahlwurzel getragen; ist diese mit Kien angefüllt, so geht der Baum ein. Aus diesem Kiene wird das Kienöl und der Theer bereitet. Die Föhre hat einen schnellen Wuchs, und man erkennt das Alter an den Jahrringen der abgeschnittenen Stämme, so wie an den immer mehrern ausgetriebenen Quirlen der noch stehenden Kiefern. Man hüte sich, die Quirlen der jungen Föhren abzuschneiden, oder dieselben zu schneideln, denn das aus den Schnitten herauslaufende, im Giebel aber sich sammelnde Harz unterbricht das Wachsthum und verursacht einen kn..igen und harzigen Stamm. Die Föhren, welche zu Röhren gebraucht werden sollen, mussen von solchen ausgesucht werden, welche wenig Kien, und also mehr Kern haben, denn diese dauern länger in der Erde, ziehen das Wasser an, werden daher ganz dicht, lassen keine Luft durch und bersten auch nicht so leicht, als die, welche mehr Kien haben. Dahingegen diese zu Bretern, u. s. f. besser und dauerhafter sind, als die fichtenen und tännenen. Ausgewachsene schöne hohe Föhren sind vorzüglich gut zu Mastbäumen zu gebrauchen, weil sie von sehr festem Holze sind, auch vermöge des bey sich führenden Harzes aller Witterung zu widerstehen vermögen, ohne in Fäulniß überzugehen. Die rechte Zeit, die Kiefernzapfen abzunehmen, ist im Februar, man legt sie sodann in aufgeflochtene Horden, und setzt sie mit diesen auf oder an einen Stubenofen oder Backofen, daß sie allmählig trocken werden. Manche schieben sie auch in den Backofen, es ist aber nicht gut, weil sie zu geschwind dörre, und die Keime verdorben werden. Wenn sie trocken sind, wird der Saame mit einem Stecken herausgeklopft, welches man austaugeln nennt. Man pflüget den zur Saat bestimmten Platz im Frühjahre oder im darauf folgenden Herbste ganz seicht und mit weiten Furchen, besäet ihn mit Hafer oder Korn, je nach Beschaffenheit der Jahreszeit, und nachdem man den Getraide-Saamen oberflächlich eingeeget hat, säet man den Kiefer Saamen, nachdem man zuvor die Bälglein mit den Händen abgerieben, und ihn zur Hälfte mit Sande vermischt hat. Hat nun vorher kein Heidekraut auf dem Platze gestanden, so eget man ihn ordentlich ein, außerdem aber kehrt man bloß mit einem Dornbesen darüber, denn er bedarf nur so viel Bedeckung, daß er vor den Vögeln gesichert ist, denn gegen die Witterung ist er schon hinlänglich durch seine Flügel geschützt. Wenn das Gehau gehörig mit der Hutung verschont wird, so sind die jungen Kiefern in 3 bis 4 Jahren schon so groß, daß sich ein Haase darinn verstecken kann. Mehr hierüber lese man in der Harbkschen wilden Baumzucht in 2..

Bande S. 13. u. f. f. nach. Abarten sind 1) Die Schottische Kiefer, 2) der Krumholzbaum, der vorzüglich auf den Böhmischen und Schlesischen Gebirgen wächst, seine Zweige wachsen kreuzweise und buschartig durcheinander, ohnerachtet er eine Höhe von 10 bis 15 Ellen erreicht, da er denn ein Pyramidenförmiges Ansehen hat, ohngefähr wie italiänische Pappeln, welche mit vielen Zweigen von unten auf bewachsen sind. 3) Die Jerseykiefer. 4) Die zwey und dreyblätterige Amerikanische Kiefer. 5) Der Pimolenbaum. 6) Die Meerkiefer, welche wieder zwey Spielarten, nehmlich die hohe und niedrige Buschkiefer hat, wovon letztere ganz klein bleibt. 7) Die virginische dreyblättrige Kiefer. 8) Die Weyhrauchkiefer. 9) Die Amerikanische Sumpfkiefer. 10) Die Zirbelnußkiefer und die Weymouthskiefer. Sie hat den Namen vom Lord Weymouth, von dessen Besitzungen wir sie zuerst erhalten haben. Der Saame wird im Herbstereif, da man ihn auch sammeln und im Frühjahre säen muß. Im lockern Sandboden geht sie geschwind auf, im dritten Jahre wird sie verpflanzt, und treibt einen geraden, über 50 Ellen hohen Schaft. Sie kömmt hier zu Lande gut fort, und ist die vorzüglichste des ganzen Föhrengeschlechts.

Förster heißt derjenige Mann, dessen Aufsicht und Pflege ein Stück Wald anvertrauet ist. Er soll eine richtige Kenntniß aller Waldbäume, Sträucher und Gewächse, nach allen ihren Theilen und Eigenschaften besitzen, mit dieser die Wissenschaft verbinden, sie zu säen, zu pflanzen, zu erziehen, zu pflegen, abzutreiben und ins Geld zu setzen, und dann eine richtige Lokalkenntniß seines Reviers in Rücksicht der Grenzen, durchgehenden Wege, darauf ruhenden Gerechtigkeiten und Servituten, der Huthung und was sonst noch nöthig ist, verbinden. Dabey soll er treu, ehrlich und thätig seyn, damit die Holzschläger und andere unter seiner Aufsicht im Holze arbeitende Personen das Ihrige redlich und zum Nutzen seiner Herrschaft verrichten, auch durch Deuben den Huthungen und Wegen derselben kein Schaden zugefügt werde. Auch soll er alle in sein Fach einschlagende Gerechtsame seines Herrn mit gehöriger Sorgfalt aufrecht zu erhalten und seinen Nutzen möglichst zu befördern, Schaden und Nachtheil aber zu verhindern suchen. Eben so nöthig sind ihm auch geometrische Kenntnisse, um bedürfenden Falls einen Theil seines Reviers aufzunehmen und den Inhalt der zu schlagenden Bäume angeben zu können. Gemeiniglich ist damit auch die Jagd verbunden, und dann ist von seinen Eigenschaften ein mehreres unter dem Worte Jäger nachzulesen. Sind mehrere Förster in einem Forste, welche unter den Befehlen eines vorgesetzten stehen, so wird dieser der Oberförster genennt. Bisweilen ist auch einem gemeinen Förster noch ein niedriger Forstbediente untergeordnet, den man Fußknecht nennt. Im Leipziger Forst-

Forstcalender vom Jahre 1772 erhält jeder Förster richtige Auskunft über diesen Artikel und besonders über die Betreibung seiner Geschäfte.

Forelle, Fohre, ist ein zum Lachsgeschlechte gehöriger Fluß- und Teichfisch. Sie hat kleine zarte Schuppen und über den ganzen Leib kleine rothe, gelbe, oder schwarze Punkte. Sie hält sich im hellen klaren Wasser mit kießigem Grunde auf. Im Fließwasser geht die Forelle gern dem Strome entgegen. Sie ist ein Raubfisch und erreicht ein Gewicht von 4 bis 5 Pfund mit verhältnißmäßiger Größe. Ihr Fleisch ist zart und wohlschmeckend, aber etwas unverdaulich. Die vorzüglichsten Gattungen sind 1) die Teichforelle, welche in Teichen gezogen wird, und erst im November laichet, dahingegen bey den übrigen dieses Fortpflanzungsgeschäft im September vorfällt. 2) Die Lachsforelle die größten und angenehmsten vom Geschmack, und 3) die Wald- oder Steinforelle, diese letztern beyden Sorten halten sich in Flüssen und Bächen auf und lieben besonders schnellfließende Gewässer; und da der Grund ihrer Farbe größtentheils schwärzlich ist, so werden sie auch Schwarzforellen genennt. Diese theilen die Fischer wieder in zwey Sorten, nehmlich die Grund- und die Schwebfohre, wovon erstere ihre Nahrung auf dem Grunde des Wassers an kleinen Fischen, leztere aber die ihrige am liebsten an den über dem Wasser schwebenden Insecten sucht, und um solche zu erhaschen immer in die Höhe schnellt; denn die Forellen haben eine starke Schnellkraft, weswegen sie auch oft über die Mühlengerinne hinwegsetzen, daher man um dieses zu vermeiden, an den Grenzen der Forellen Reviere ein hohles und hohes Gatterwerk errichtet, das den Namen Forellensprung führt. Ihr liebster Aufenthalt ist unter großen, im Wasser liegenden Steinen, oder unter den am Ufer stehenden Erlenbüschen, an deren Wurzeln sie sich den Bauch streichen, welches ihnen eine sehr angenehme Empfindung verursacht, so daß man sie auch mit der Hand fangen kann, da man sie nur mit dem Finger berühren darf, wo sie sich sogleich auf die Seite legen, und sich geduldig haschen lassen. Außerdem sind sie erstaunlich schnell. Sie werden mit Angeln, Hahmen und Reußen gefangen. An den Angeln aber muß alles stark und fest seyn, weil sonst eine etwas große Forelle die Ruthe oder Schnure leicht entzwey schnellen und mit dem Haaken fortgehen kann. Wenn man daher eine starke Forelle gefangen zu haben glaubt, so ziehe man sie eine Zeitlang mit der Angel im Wasser herum, daß sie müde wird, und schnelle sie dann mit einem starken Ruck ans Land. Bey heißem Sonnenscheine und Regentagen beißen sie am liebsten an, doch muß man immer ein Gefäß mit frischem Wasser bey der Hand haben, um sie hinein zu thun, weil sie sonst leicht absterben. Zum Köder nimmt man die ausgemachten Schwänze und Scheeren ungesottener Kreb-

se, in kleine Stückchen zerschnitten, oder Regenwürmer eine Nacht durch in Rindsblut geweicht, nicht minder alle die Gewürme, die man in verfaultem, am Wasser gestandenem Holze findet. Bey dem Fange mit dem Hahmen ist zu beobachten, daß man ihn sogleich, als man etwas gefangen hat, schnell ausziehe, damit sie nicht heraus schnellen. In die Reußen braucht man einen Köder von Biebergeil und Kampher, welche zusammen gestoßen, dann in einen Tiegel gewärmt werden; alsdenn gießt man Leinöl hinzu, läßt alles mit einander einmahl aufwallen, röstet hierauf etwas Werg oder Flachs darinn, thut dieses in den Beutel der Reuße und legt diese alsbald ins Wasser.

Forst, Heide, Waldung, ist ein großes, mit Holz bewachsenes Stück Land, welches nach seiner Größe in verschiedene Gehaue, Schläge, Reviere eingetheilt, auch gemeiniglich mit Vorhölzern versehen ist. Landesherrlicher Forst, ist ein solcher, der dem Landesherrn gehört, ein Privat-Forst, der nur einen Besitzer hat, ein Communforst, welcher mehrern Besitzern oder ganzen Gemeinden gehört. Derjenige welchem die Aufsicht darüber anvertrauet ist, wird ein Förster genennt, wovon wir schon geredet haben, so wie wir dasjenige, was zur gehörigen Behandlung eines Forstes gehört, in der Folge sehen werden.

Forstbann ist diejenige Servitut, vermöge welcher manche Ortschaften gezwungen sind, ihr Holzbedürfniß aus keinem andern, als einem gewissen bestimmten, Forste zu ziehen, auch in einen solchen das Vieh, welches sie zur Mastung ins Holz treiben wollen, gegen ein gewisses Mastgeld zu bringen.

Forstbediente sind alle diejenigen, deren Aufsicht ein größerer oder kleinerer Theil von Waldungen anvertraut ist. Gewöhnlich ist damit auch die Jagd verbunden. Der, welcher die Oberaufsicht über alle Holzungen und Jagden, die einem Landesherrn gehören, hat, heißt der Oberjägermeister, dann folgen die Oberlandforstmeister, eine Stelle, welche in Sachsen abgeschafft ist, die Oberforstmeister, deren manche den Titel als Landjägermeister haben, allezeit aber zugleich Wildmeister sind, doch giebt es auch Wildmeister, welche nicht Oberforstmeister sind; die Oberförster, die auch bisweilen den Titel als Hofjäger haben, Heegereuter, reutende Förster, Förster und Fußknechte. In Privathölzern verwalten diese Dienste die Revierjäger, doch giebt es in großen Hölzern auch Förster, und wo mehrere sind, ein über diese gebietender Oberförster. Ist keine Jagdgerechtigkeit damit verbunden, so wird ein solcher Forstbedienter Holzförster oder Holzaufseher genennt. Von den Pflichten derselben siehe unter dem Worte Förster.

Forstgerechtigkeit heißt das Recht, das jeder Besitzer eines Forstes

Forstes hat, seinen Forst in gewisse Gehaue einzutheilen, die nöthigen Aufseher darüber zu bestellen, die Nutzungen des im Forste geschlagenen Holzes, des Waldobstes, der Eichel- und Buchmast, Huthung, Gräserey, Streu- und Moosrechen, Pechreißen u. s. f. zu ziehen und darüber zu gebieten, Kohlen brennen zu lassen, die Grenzen mittelst gewisser Zeichen zu berichtigen. Darinn Wohngebäude für die Forstbedienten, auch andere Gebäude, als Pech- und Glashütten, Ziegel- und Kalchöfen, Schneidemühlen u. s. f. anzulegen, den Holzverkauf nach Gefallen einzurichten, und kurz in allen diesen Dingen nach seinem Belieben, in so ferne es mit den Landesgesetzen übereinstimmt, zu verfahren. Die einem Landesherrn über seine und die in seinen Landen liegenden Forste gehörende Forstgerechtigkeit wird das Forstregal genennt.

Forstgrenzen sind entweder die Grenzen eines einem Eigenthümer gehörigen Holzes überhaupt, oder die eines, einem Forstbedienten anvertraueten, Reviers insbesondere. Sie müssen allezeit durch richtige Merkmale kenntlich seyn. Diese nennt man Grenzmale und theilt sie in natürliche und gemachte. Zu erstern gehören Bäume, Wege, Gruben, Gräben, Bäche, Flüsse, Hügel und Berge; zu leztern Säulen und Steine. Die Grenzbäume, Säulen und Steine müssen gewisse Zeichen an sich haben, und immer einer auf den andern weisen. Es muß auch ein richtiges Protocoll und Verzeichniß darüber vorhanden seyn. Die Grenzmale müssen oft untersucht werden, und wenn eine Unrichtigkeit bemerkt wird, sogleich alles mögliche geschehen, um die Ordnung wieder herzustellen, welches anfänglich durch Güte, und wo diese nicht fruchtet, durch die Obrigkeit geschehen muß. Ein neues Grenzmaal kann eben so wenig errichtet, als ein altes verändert werden, wenn nicht sämmtliche Grenznachbarn einwilligen und gegenwärtig sind.

Forstordnung ist das in jedem Lande befindliche Landesgesetz, nach welchem alle Waldungen und Hölzer, welche sowohl dem Landesherrn als den Vasallen und Unterthanen gehören, in Rücksicht des Schlagens und Abtreibens sowohl, als der künftigen Fortpflanzung durch Pflanzen, Säen oder Wurzelschößlinge, wie nicht weniger mit der Huthung, Gräserey, Laub und Streurechen, Pech- und Borkenreißen u. s. w. behandelt werden sollen. Eine der Forstordnung gemäße Behandlung derselben heißt pfleglich, ist sie aber derselben entgegen, unpfleglich; leztere wird nach den in der Forstordnung festgesetzten Strafen bestraft.

Forstrevier ist der einem Forstbedienten zur Aufsicht anbefohlne Theil eines Waldes.

Freyarche, Feilfluder, nennt man das Gerinne bey Mühlen, wodurch man das überflüssige Wasser ableidet. Wird eines dergleichen gebauet, so haben die unterwärts

wärts liegenden Müller, ingleichen die Besitzer benachbarter Grundstücke wohl darauf zu sehen, daß man ihnen nicht zu viel Wasser giebt oder nimmt, und in diesem Falle ihre Rechte strenge zu behaupten.

Fröhne, Frohndienste, Hofdienste, Scharwerk, sind alle Arbeiten, welche Unterthanen ihrer Obrigkeit zu verrichten verbunden sind. Sie thun diese Arbeit entweder ganz unentgeldlich, oder gegen eine kleine Vergütung an Geld, Speisung, oder anderer Lieferung. Wenn sie mit Pferden verrichtet werden, heißen sie Spannfröhne; mit der Hand verrichtet, Handfröhne; zur Feldarbeit gethan, Ackerfröhne; zu den neuen Ritterguthsbauten oder Reparaturen alter Gebäude geleistet, Baufröhne; diejenige Fröhne, da die Unterthanen bey Jagden zu treiben, oder die Netze zu fahren, zu tragen und zu stellen verbunden sind, heißt Jagdfröhne; wenn die Unterthanen in den herrschaftlichen Hölzern zur Fröhne Holz fällen müssen, heißt solches Forstfröhne. Wenn sie umsonst, oder gegen geringe Meilengebühren für die Herrschaft Botschaft laufen müssen, nennt man es Botenfröhne. Unter dem Worte Dienste erhält man nähere Auskunft. Alle diejenigen, welche Frohndienste verrichten, werden Fröhner, Dienstleute genennt. Ein Grundstück, dessen Eigenthümer gewisse Dienste zu leisten verpflichtet ist, wird Dienstpflichtig genannt. Das Verzeichniß, worinn die von den Unterthanen eines Orts zu leistende Fröhne, nebst dem, was sie von Zeit zu Zeit verrichtet haben, aufgezeichnet ist, heißt das Frohnregister, und derjenige, der darüber die Aufsicht zu führen hat, der Dienstvoigt. Es ist eine gewisse Sache, daß die Fröhnen größtentheils für die sowohl, welche sie zu leisten haben, als für den, dem sie geleistet werden, mit viel Unannehmlichkeiten verbunden sind, denn für die Ersten sind sie oft sehr beschwerlich und setzen sie in ihrer Arbeit sehr zurück; für den Leztern hingegen sind sie es auch, besonders wenn viel Leute dabei gespeist werden müssen, auch kostet die Arbeit durch Fröhner ihren Herren oft mehr, als wenn sie durch Lohnleute verrichtet würde, wobey noch der üble Umstand eintritt, daß bey gemessener Tagefröhne die Arbeit äuserst langsam, bey gemessener Arbeit hingegen gewöhnlich nur obenhin und sehr unordentlich vollbracht wird, um nur bald davon zu kommen. Es entsteht daher die Frage, ob es nicht besser sey, die Frohndienste in Geld zu verwandeln, und statt deren einen gewissen jährlichen Zinß oder Dienstgeld auf die darzu verpflichteten Grundstücke zu legen? Ich kenne Güter, bey welchen die Erndtearbeit, besonders das Aufharken des Sommergetraides, äuserst langsam von statten geht, ja in Ermangelung der Fröhner oft gar nicht zu rechter Zeit würde verrichtet werden können, wenn sie keine Fröhner hätten, und hier wäre nun freilich die Aufhebung der Fröhne der Klugheit nicht gemäß. Außerdem aber muß ich sagen, daß ich in den meisten Fällen

für die Aufhebung der Frohnen bin. Soll diese wirklich unternommen werden, so kann es nicht anders, als durch gegenseitige Einwilligung des Grundherrn und der frohnpflichtigen Unterthanen geschehen. Bey Lehngütern gehört auch die Einwilligung der Mitbelehnten und überhaupt die landesherrliche Confirmation darzu Wenn dieses berichtigt ist, so muß man die zu leistenden Arbeiten nebst dem in der Gegend für dergleichen Arbeiten üblichen Lohne in Anschlag bringen, da aber dieser steigt und fällt, so muß man einen Mittelpreis annehmen, und solchen auf die Güter nach Maasgabe ihrer bisherigen Fröhne als einen beständig zu entrichtenden jährlichen Zins unter dem Namen **Dienstgeld** legen; denn solche gegen ein Abfindungsquantum überhaupt zu verkaufen, erlangt man die landesherrliche Einwilligung nicht. Ein mehreres hierüber lese man im 15ten Bande der ökonomischen Nachrichten S. 549. und in Krünitzens ökonomischer Encyklopädie unter den Worten Dienst und Dienstgeld nach. Die Entstehung der Fröhnen, worüber wir auch unter dem Worte Dienste etwas in möglichster Kürze gesagt haben, findet man in Antons Geschichte der deutschen Landwirthschaft weitläuftiger abgehandelt.

Frost ist ein hoher Grad von Kälte, welcher oft den Bäumen, Weinstöcken, Pflanzen und der Saat nachtheilig werden kann. Ist aber alles gehörig mit Schnee bedeckt, so schadet der Frost nichts. Aprikosen- Pfirsch- auch andere junge Bäume, welche dem Erfrieren am meisten ausgesetzt sind, müssen im Herbste mit Stroh verbunden werden. Erfrorne Weinranken muß man im grünen Holze abschneiden, daß von dem Erfrornen nichts daran bleibe; hat aber der Frost auch den Stock angegriffen, so muß man auch diesen im grünen Holze, und wäre es ganz in der Erde, abschneiden, und sogleich wieder mit gutem Erdreich bedecken; er treibt hierauf neue Schosse, die man dann freilich wieder absenken muß. Wenn die Weinstöcke junges Holz zu treiben anfangen, so thun ihnen die späten, etwa noch im May einfallenden, Nachtfröste den meisten Schaden, welcher sich am stärksten an jungen und solchen Weinstöcken äusert, die einen niedrigen Standort haben. Man kann auch dem Erfrieren der Weinstöcke dadurch vorbeugen, daß man sie nach dem ersten Schnitte um Walpurgis wieder mit Erde bedeckt. Ein sicheres Mittel nach einem Froste bey Weinstöcken sowohl als bey blühenden Pfirschen, Aprikosen und andern Bäumen ist, die Zweige und Blüthen sogleich des Morgens, ehe die Sonne herauf kommt, mit ganz kaltem Wasser zu begießen, welches den Frost herauszieht, daß er den Bäumen nicht schädlich wird. Sollte man auch zu befürchten haben, daß der Frost die im Keller und sonst aufbewahrten Kartoffeln und andere Früchte betroffen haben möchte, so muß man solche gleich in frisches Schneewasser werfen, welches den Frost alsbald herauszieht. Getraide auf dem

dem Felde, wie auch andere Gewächse, erfrieren nicht, wenn sie eine hinlängliche Schneedecke haben, auch der trockne Frost schadet ihnen nicht, wenn die Lage des Feldes nicht so ist, daß ein dahinter gelegener Berg oder eine Anhöhe einen Anprall der Sonnenstrahlen verursacht, wodurch die Wurzeln locker und bey wieder darauf folgenden Frost in ihrer Lage verrückt werden, daß die Stöcke, zumal die, welche noch nicht gehörig bestockt sind, angehen; daher zeitige Saat in tief gepflügtem und wohlgedüngtem Felde das sicherste Verwahrungsmittel wider den Frost ist. Doch haben wir im vorigen Winter auch Beyspiele gehabt, daß gerade die zeitigste Saat, auch in dem am besten behandelten Felde am meisten vom Froste litt. Ist aber dieses einmal geschehen, so ist das beste, einen solchen Acker umzupflügen, und mit Sommerfrüchten zu besäen, welche eine vortreffliche Erndte liefern werden; dahingegen an die Stelle der vom Frost eingegangenen Stöcke, Wildhafer und andere Schmarozerpflanzen zum Schaden des Feldes hervorwachsen. Gartenfrüchte, welche den Winter durch im Lande stehen, muß man durch eine Decke von Laub und Stroh gegen den Frost verwahren, und solche, welche im Herbste versetzt werden müssen, so spät als möglich versetzen.

Früchte nennt man alles, was die aus der Erde wachsenden Bäume und Gewächse zu unserm Vortheil erzeugen. Man theilt sie in Feld- Baum- und Gartenfrüchte; die Feldfrüchte sind wieder in Getraide- Oel- Hülsen- und Erdfrüchte eingetheilt. Zu diesen leztern gehört alles, wovon die Wurzeln, Knollen, oder Häupter zur Speise der Menschen und des Viehes dienen, als Rüben, Kartoffeln, Kraut u. s. w. von den übrigen soll an seinem Orte geredet werden; zu den Baumfrüchten gehört alles Obst, und zu den Gartenfrüchten verschiedene Arten, von denen wir zu seiner Zeit reden werden. Es geschieht bisweilen daß die Erndte auf dem Halme verkauft wird, es ist aber ein großer Fehler, indem durch das mit verkaufte Stroh dem Felde die Düngung entzogen wird.

Fuchs, vulpes, ist eines der schlimmsten vierfüßigen Raubthiere in unsern Gegenden. Er raubt Haasen, Hüner, junge Rehe, auch allerley wildes und zahmes Geflügel, fängt nebenbey aber auch Mäuse, Maulwürfe und andere dergleichen Thiere. Er gehört zum Hundegeschlecht, und begattet sich auf die nehmliche Weise, wie diese, im Monat Februar; man nennt es in der Jägersprache rollen. Die Füchsin bringt nach 9 Wochen 4 bis 9 blinde Junge zur Welt. Ihr Wochenbette ist in Hölen unter der Erde, die man Fuchsbaue, und die Eingänge, deren jeder Bau mehrere hat, Röhren nennt. Sie bleiben im Baue bis das Korn groß wird, dann führet sie die Alte ins Korn, und zum Raube an. Bisweilen machen sie sich auch im Getroide einen kleinen Bau, den man eine Fuchsröhre nennt. Jung ist ihre Farbe gelblich, nach und

nach

nach werden sie immer röther, und dann unterscheidet man sie in Brand- und Roth- oder Birkfüchse. Jene sind etwas größer, haben schwarze Ohren, Läufte und Schwänze; diese sind kleiner, röther und haben weise Spitzen an den Ohren. Läuften und Schwanze, die man Blumen, den Schwanz selbst aber die Ruthe oder Deichsel nennt. In der Jägersprache heißt seine Stimme Bellen, seine Füße Klauen und sein Gang Traben. Nächst dem Schießen im Treiben vor dem Hunden und auf dem Anstande, den man aber auf einem Baume nahe am Baue nehmen muß, damit der Fuchs den Schützen vermöge seiner scharfen Nase nicht wittere, stellt man auch Netze um den Bau und jagt ihn mit einem Dachshunde heraus, daß er in das Netz läuft und sich fängt. Auch fängt man ihn in kleinen Decknetzen von $2\frac{1}{2}$ bis 3 Ellen ins Gevierte, an welcher man in jeder Ecke eine Bleykugel befestigt, und sie so auf die Röhren deckt. Der Hauptfang aber geschieht mit dem Fuchseisen, Schwanenhals: Dieser bestehet aus zwey starken, vorn zusammen geriethten eisernen Bügeln, welche hinten an eine starke krumme Feder geschmiedet sind, zwischen dieser und den Bügeln wird das Schloß mit dem Abzuge und an diesen die Röhre geschraubt, und durch diese an den Abzug ein Faden zum Abbiß gebunden. Nun bereitet man den Platz, und legt das Eisen ohne es fängisch zu stellen, und wenn man siehet, daß der Fuchs den Platz angenommen, stellt man das Eisen, nachdem es vorher mit Wasser und Sand ganz rein gescheuert, auch mit einem ganz reinen Tuche abgewischt worden, indem man die beyden Bügel niedertritt und das Schloß aufziehet, bindet etwas von einer gebratenen Katze oder Haasen 2c. als Brocken an den Abzugsfaden, und füttert es mit Dingen, die zwar riechen, aber dem Fuchse keinen befremdenden Geruch in die Nase bringen, als Genişte von Ameisenhaufen, und gedörrte kleine Pferdeäpfel ein, daß es ganz derb wird, und der Fuchs nichts merkt, wenn er auf dem Bügel tritt. Nun schleppt man auch in der Gegend mit einer an einem Bandfaden gebundenen gebratenen Katze herum, daß der Fuchs sich an diesen Geruch gewöhne. Man kann auch den Fuchs ludern, das heißt an einen Ort des Waldes eine Hütte bauen, und ein Stück Aas nicht weit davon legen, wenn nun die Füchse dem Aase nachgehen, so kann man sie aus der Hütte schießen. Füchse nennt man auch Pferde von rother Farbe, wovon man verschiedene Gattungen hat, als: Roth- Dunkel- Schwarz- Brand- Gold- und Schweißfüchse.

Fuder ist ein völlig beladener Wagen mit Getraide, Heu, Mist, Holz 2c. welches nach der Anzahl der angespannten Pferde ein ein- zwey- drey- vier- sechsspänniges Fuder genennt wird.

Füllen, Fohlen, heißt ein junges Pferd von seiner Geburt bis zum zweyten Jahre, manche nen-

nen es auch so, so lange es noch Fohlenzähne im Halse hat, wovon es gewöhnlich die letzten erst im fünften Jahre verliert.

Furchen, deren giebt es dreyerley, 1) Ackerfurchen, dieses sind alle Linien, welche vom Pfluge auf einem Stücke Feld gezogen werden. 2) Beetfurchen heißen diejenigen, welche ein Beet von dem andern scheiden, diese müssen nach der Bestellung des Ackers mit dem Pfluge gehörig ausgestrichen werden, theils um mit dem Streichbrete den in diese Furchen gefallenen Saamen auf das bestellte Land zu bringen, weil er sich auf dem festen Boden dieser Furche nicht gehörig bestocken kann, theils damit das, auf dem Acker befindliche, Regen- und Schneewasser nicht darauf stehen bleibe, sondern in diese Vertiefung treten und ablaufen könne. 3) Wasserfurchen werden auf solchen Aeckern angebracht, wo das Wasser in den Beetfurchen nicht gehörig ablaufen kann. Man zieht nehmlich eine Furche quer oder in einer schrägen Richtung mit dem Pfluge, so tief er in die Erde kann, nach dem tiefsten Ende des Ackers zu, hinunter bis ans Ende, und gleich daneben eine andere wieder herauf, dann wirft man die darinn befindliche Erde mit einer Schaufel rein heraus auf den Acker; und da sich durch dieses Furchenziehen vor jeder Beetfurche ein kleiner Damm ansetzt, so schaufelt man auch diesen hinweg, und giebt den Beetfurchen mit der Schaufel einigen Fall nach der Wasserfurche zu, damit das Wasser nicht in erstern stehen bleibe, sondern sich in diese ergieße. Auf solche Art wird man den Acker stets von stehendem Wasser befreyen und dadurch das Verderben der Früchte und Versauren des Ackers durch die Nässe verhindern. Solche Wasserfurchen sind bey allen Getraidearten nöthig, außer bey dem Hafer, welcher durch die Nässe wenig oder gar nicht leidet.

Fuß, Schuh, Werkschuh, ist ein Längenmaaß, deren 2 eine Elle ausmachen; jeder aber 12 Zoll hält. Er soll eigentlich die Größe eines vollkommen ausgewachsenen Mannsfußes haben. Unsere hier am meisten gebrauchten sind 1) der Leipziger Fuß, 2) der Rheinländische, der sich gegen den Leipziger verhält wie 13 zu 12; oder er hält 13 Leipziger Zoll. 3) Der Pariser verhält sich gegen den Leipziger, wie 96 zu 85; ist also um beynahe $1\frac{1}{3}$ Zoll größer als der Leipziger.

Fußboden in den Gebäuden, bestehet entweder aus Dielen oder aus Estrich. S. d. Wort. Letzterer ist zu Aufbewahrung des Getraides auf den Boden der beste, weil es kühler liegt, dem Dumpfigwerden weniger ausgesetzt ist, und auch nicht so viel Getraide als in den Glunsen eines Dielenbodens verlohren gehet. Gedielte Fußböden sind aber auf Heuböden und in den Stuben besser, und der Gesundheit zuträglicher, doch muß man auch vor eine gute Ausfüllung unter den Dielen zwischen den Trägern von gestampften Kohlen, Schmiedeschlacken und recht trocke-

nem Kieß, nicht weniger für recht trockne Dielen sorgen. Am besten thut man, sie auf den Boden zu legen, und erst nach einiger Zeit aufzunageln, so ist man sicher, daß sie sich nicht ziehen.

Fußsteg, Steig, Pfad, Weg, ist ein bloß für die Fußgänger bestimmter Weg, und soll darauf weder geritten, noch Vieh getrieben, noch mit Wagen oder Schubkarren gefahren werden. Ein solcher Fußsteg soll 1½ Elle, wird er aber auch, wie bisweilen geschiehet, zum Reiten und Fahren mit Schiebkarren gebraucht, 2 Ellen breit seyn.

Futter heißt alles, was dem Zug- Zucht- und Federviehe im Stalle und Hofe zu seiner Nahrung gegeben wird. Solches ist 1) Hartes Futter. Hieher gehört alles, was das Vieh an Getraide-Hülsen- und Baumfrüchten, als Kastanien, Eicheln u. s. f. entweder ganz trocken oder geschroten, eingequellt, oder auch gekocht bekömmt. 2) Weiches Futter, dieses besteht in Trähern, Brandweinspülicht, Abgängen von Stärke, Spreu Ueberkehre, Oelkuchen, Kleyen, Staub- und andern groben Mehl, Weintrestern, Krautblättern, Strünken, Kartoffeln, Rüben, Möhren und andern Erdfrüchten, auch allerley abgefallenem oder faulem Obste u. s. f. 3) Grünes Futter, als grün abgehauene Hülsenfrüchte, Weitzen- und andere Getraideschrappe, alle Arten von Klee und Gras, auch grünes Laub. 4) Dürres Futter, als Heu, Grummet, getrockneter Klee. Für die Schweine rechnet man auch Schlappermilch, und für das junge Federvieh Quark, gehackte Eyer u. s. f. zum Futter. Auch heißt ein Futter, eine jede Portion, die einem Thiere auf einmal vorgegeben wird, z. B. die Pferde haben das erste Futter. Das ganze Geschäft das Vieh zu füttern, wird überhaupt die Fütterung genennt, und hierbey muß man folgende Regeln bemerken. 1) Man suche sich einen hinlänglichen Vorrath von Futter jeder Art zu verschaffen, daß es an der einen Sorte nie fehle. 2) Man gehe nicht zu zeitig an dürres und troknes Körnerfutter, so wenig als an neues Stroh, weil es nur dann dem Viehe nicht schädlich ist, wenn es sich ausgelegen hat. 3) Man füttere junges Vieh in der Jugend reichlich, damit es einen guten Wuchs bekomme. 4) Junges, zum Zuge bestimmtes, Vieh darf kein öligtes Futter bekommen, weil es sonst zu fett wird, und nicht die nöthige Festigkeit und Stärke der Nerven bekömmt. 5) Das Zugvieh darf alsbald nach der Arbeit weder Futter noch Saufen bekommen, weil es solches sonst zu seinem Schaden zu begierig genießt. 6) Auch muß man diesen das Futter in kleinen Portionen reichen, die es bald auffrißt, sonst wühlt es darinn herum, bringt seinen Speichel darzu und verekelt sich dadurch das Futter. 7) Bey allem Viehe muß man eine genaue Futterordnung einführen, und diese sehr streng beobachten, denn Ordnung ist das halbe Futter; so

muß

muß auch bey dem Zugviehe die einmahl angefangene Zeit des An- und Ausspannens eben so genau beobachtet werden. 8) Bey starker Arbeit muß das Zugvieh mehr Futter, als sonst, bekommen; und wenn diese anhaltend ist, muß man mit Vermehrung des Futters einige Zeit vorher anfangen, damit es die nöthigen Kräfte mit in die Arbeit bringe. 9) Thiere, deren Haare oder Federn genutzt werden, als Schaafe, Gänse u. s. w. müssen fettes alkalisches Futter erhalten.

Futtergewächse, nennt man alles, was das Vieh an Erd- und Feldfrüchten zu seiner Nahrung bekömmt; als Kraut, Rüben, Möhren, Kartoffeln, Wickfutter u. s. f. so wie Futtergräser alles Wiesengras genannt wird, das auf natürlichen Wiesen wächst; alle Kornarten, und sonst auf Feldern und künstlichen Wiesen wachsende Kräuter, als Raygras u. s. w. nennt man Futterkräuter, welchen Namen, wiewohl nicht ganz richtig, viele Landwirthe allen diesen grünen Fütterungen beyzulegen pflegen.

Futterstroh. Hierunter wird alles Gersten- Hafer- Erbsen- Wicken- und Linsenstroh, ingleichen die Wirrbündel von Korn und Weitzen, kurz alles Stroh, was man zur Viehfütterung anwendet, gerechnet. Lang Roggen- und Weitzenstroh kann man wegen seiner Härte dem Viehe nicht anders, als zu Heckerling geschnitten, geben, und man thut wohl, ein gleiches auch bey dem Wirrstrohe dieser beyden Getraidearten zu beobachten, weil sie härter und schwerer zu kauen, destoleichter aber als Heckerling dem Viehe verdaulich, auch kräftiger sind, als jene Stroharten.

G.

Gaben, Gefälle, hierher gehört alles, was ein Grundstück an den Landesherrn, und auch an Rittergüther, Kirchen, Pfarren, Schulen, jährlich an Gelde und Naturalien abzugeben hat. In jedem Kauf- und Nutzungs-Anschlage sowohl, als in allen Käufen, Lehn- und Acquisitionsscheinen der Grundstücke, müssen diese richtig specificirt seyn; so wie auch bey jedem ohne Anschlag abgeschlossenen Guthshandel die Pflicht des Verkäufers erfordert, solche vor Abschluß des Handels dem Käufer genau anzuzeigen, eben so ist es auch der Klugheit jedes Käufers gemäß, sich darnach zu erkundigen, und bey seinem Gebote darauf Rücksicht zu nehmen.

Gabel, Kabel, Antheil ist 1) ein jeder Antheil an irgend einer Gemeinde Nutzung, als Holz, Obst, Fische, Gras rc. welche in so viel gleiche Theile getheilt, als Interessenten sind, nach dem Loose vertheilt werden. Jeder Nachbar, ingleichen der Prediger und Schulmeister eines Dorfes bekom-

kommen eine Gabel, an manchen Orten auch die Ritterguther eine oder mehrere. 2) Bey Vertheilung von Kraut- Kartoffel- und Möhrenland an die, so kein Feld besitzen, wird auch jeder Antheil eine Gabel genennt. 3) Beym Kornschneiden durch Fröhner, wird jede Breite in so viel gleiche Theile getheilt, als Fröhner sind, und jeder Antheil, den einer zu schneiden bekömmt, eine **Gabel** genennt.

Gährung, Fermentation, ist eine, in einer Flüssigkeit verursachte innerliche Bewegung, wodurch, je nach der mehrern oder mindern Dauer der Gährung, mehr oder weniger Theile davon geschieden und ausgestoßen werden. Sie entsteht durch ein von außen hinzugekommenes **Gährungsmittel**, Ferment welches aus Salz, vorzüglich aber aus alkalischen Theilen besteht, und darzu geeignet ist, die Oel- Salz- und erdenen Theile in Bewegung zu setzen, und dadurch die Theile von einander abzusondern. In der Wirthschaft wird sie beym Bierbrauen, Branteweinbrennen, Essigmachen, Kuchen- und Brodbacken gebraucht; als Gährungsmittel bedient man sich zu letztern des Sauerteiges, zu den übrigen der Hefen. Sie wird vertheilt in die **sichtbare** und **unsichtbare Gährung**. Letztere ist der erste Anfang derselben, die man äuserlich auch nicht gewahr wird; wenn sie sich aber durch Auftreten von Bläschen und in der Folge durch einen weißen Schaum auf der Oberfläche der Flüssigkeiten und bey dem Backwerke durch Aufgehen des Teiges zeigt, dann tritt die sichtbare Gährung ein. Sie besteht ferner in Wein- Essig- und faulender Gährung. Die **Weingährung** scheidet bloß die unreinen erdigen Theile von den Flüssigkeiten, wie z. B. beym Biere der Fall ist, da die leichten Unreinigkeiten aufsteigen, und **Oberhefen** genennt werden, die Erdtheile aber wegen ihrer Schwere zu Boden sinken, und die **Unterhefen** ausmachen. So lange die unreinen Theile noch nicht gehörig abgesondert sind, geht alles durcheinander, und die Flüssigkeit ist trübe; ist aber die Absonderung geschehen, so wird solche helle, und dann ist es Zeit, die Gährung zu unterbrechen, wenn nicht die **Essiggährung** entstehen soll. Diese benimmt der Flüssigkeit die geistigen Theile, so daß bloß die öligten und Salpeter- nebst den alkalischen Theilen zurück bleiben; auch diese muß zu rechter Zeit unterbrochen werden, denn sonst tritt die **faulende Gährung** ein, welche alle übrigen Theile nach und nach auflößt und in Nichts verwandelt. Zu einer glücklichen Gährung müssen alle vier Elemente mitwirken; das **Wasser**, denn eine Gährung kann in nichts andern, als in flüssigen Dingen statt finden. Die **Erde**, denn eben die irdischen Theile sind es, welche zuerst abgesondert werden. Das **Feuer**, denn ein gewisser Grad von Wärme ist es, welcher die Gährung hervorbringt, daher eine jede Sache, welche gähren soll, einen hinlänglichen Wärmegrad haben muß; ja man sieht am kaltgährigen Biere, daß solches vor dem Eintritte der Gährung ganz kalt ist, während der

der unsichtbaren Gährung aber nach und nach immer wärmer und zuletzt heiß wird. Zu viel Wärme aber verhindert die Gährung. Die Luft bewirkt die Bewegung, welche die Gährung verursacht und zeigt sich in den Bläschen, welche bey der sichtbaren Gährung aufsteigen; Die entstehenden Blähungen, welche die Folge von genossenem, nicht abgegohrenem Biere sind, beweisen die Gegenwart der Luft bey der Gährung oft nur zu deutlich. Daß die Luft bey der Gährung Einfluß hat, sieht man auch an dem Umschlagen des Bieres, wenn während der Gährung Gewitter am Himmel sind; denn bekanntermaaßen wird durch Schwefelsäure, als dem Hauptbestandtheile aller alkalischen Dinge, die Gährung am meisten befördert; da nun bey Gewittern die Luft voller Schwefelsäure ist, so theilt sich diese dem Biere mit, und bewirkt den Uebergang aus der Wein- in die Essiggährung zu schnell.

Gäldeveih, Göltevieh, Gähstvieh. Dieses ist alles junge Vieh an Rind- und Schaafviehe weiblichen Geschlechts, wenn es noch nicht zugekommen ist, und männlichen Geschlechts, wenn es noch nicht gesprungen hat. Auch versteht man darunter eine Kuh, oder ein Mutterschaaf, welche zwar ihr Geschlecht fortgepflanzt, aber ein oder mehrere Jahre damit ausgesetzt, oder auch wohl ganz aufgehört hat. Das junge Goltevieh beyderley Geschlechts muß man sowohl im Stalle, als im Hofe, wie auf der Weide, von dem andern Geschlechte absondern, damit sie sich nicht zu zeitig begatten, wodurch sie sonst selbst nicht nur an Wachsthum und Kräften verlieren, sondern auch eine schlechte verkrüpelte Nachkommenschaft bringen. Das ältere Göltevieh pflegt man gewöhnlich mit Futter und Weide geringer zu halten, als das übrige Vieh; man sollte aber diese Ersparniß nicht zu machen suchen, sondern sie vielmehr dem übrigen Viehe gleich halten, denn die Fleischer bezahlen sie am besten, weil eine fette Göldekuh einen Ochsen, so wie ein fettes Göldeschaaf einen Schöps am Wohlgeschmack übertrifft.

Gahre wird an manchen Orten die Verbesserung der Aecker durch die Bearbeitung, so wie die durch die Düngung bewirkte Geile genennt, daher sagt man auch von einem gründlich verbesserten Acker, er hat Geile und Gahre. Wo ein Pachter, wegen Verkauf des Grundstücks vor Beendigung der Pachtzeit abgehen muß, so erhält er deshalb nach der Zahl der noch zu sitzenden Pachtjahre eine angemessene Entschädigung, welche auch am Ende der wirklichen Pachtzeit bey solchen Grundstücken statt findet, wo der Pacht auf Melioration, d. h. unter der Bedingung geschlossen worden ist, daß der Pachter die nicht im besten Stande befindlichen Aecker verbessern, und dafür wegen der stärkern Düngung und mehrern Bearbeitung eine verhältnißmäßige Entschädigung erhalten solle.

Galle, ist eine, auf einem sonst guten Acker befindliche, entweder moorige oder sandige Stel-

 le

le. Letztere nennt man Sandgalle, Sandhorst, Blich, und diese verbessert man durch Abgraben des Sandes und Auffahren einer bessern Erdart, als Lehm, Thon u. s. w. Die moorige Stelle nennt man eine Wasser- oder Naßgalle. Ist sie nicht von zu großem Umfange so kann man sie durch Auffahren von Kalch oder Kalchmergel verbessern, doch läßt sich dieses nicht in einem Jahre zwingen, sondern es muß mehrere Jahre hinter einander wiederholt werden, bis sich die Feuchtigkeit ganz verzieht, und durch den ganzen Acker verbreitet, oder sich doch wenigstens in die Tiefe hinabsenkt und daher der Oberfläche nicht mehr schadet. Ist aber der Umfang zu groß, so muß man in deren Mitte einen tiefen Kessel graben, und aus demselben einen tiefen schmalen Graben nach dem nächsten Feldgraben oder andern Abzuge und Wasserbehälter leiten. In diesen Graben legt man Reißig von Ellern, Eichen, Schwarzdorn, und dazwischen Kiesel- und kleine Feldsteine. Oben darüber schüttet man eine Elle hoch gute Erde, woraus nun der beste Boden wird.

Ganaschen, sind die beyden untern Kinnladen eines Pferdes. Sie müssen oben an der Kehle 3 Mannsfinger breit seyn, und allmählich enger zu laufen, so daß unten noch für den Zeigefinger eines Mannes Platz bleibt, sonst wird ein Pferd nie ein guter Fresser werden.

Gans, gehört zu den Sumpfvögeln, und man hat zahme und wilde Gänse, wovon die erstern mit zu dem Federviehe, als eines der vornehmsten unter demselben gerechnet werden.

Der Nutzen der zahmen Gänse besteht bey ihren Leben in den Federn, die man ihnen ausrupft, auch in den Eyern, welche Nutzung jedoch sehr unbeträchtlich ist; nach ihrem Tode aber nützen auch ihre Federn zum Stopfen der Betten, und die großen Flügelfedern zum Schreiben, so wie man die ganzen Flügel, als Flederwische in der Scheune und zum Abkehren und Reinigen der Hausgeräthschaften braucht. Sie nützen ferner durch ihr Fleisch, welches, wenn es gebraten, gekocht oder geräuchert wird, nahrhaft und wohlschmeckend ist, auch wird ihr Fett, als eine ansehnliche Ersparniß an die Stelle der Butter zum Schmelzen der Speisen sowohl als blos zum Brode zu essen gebraucht, und die Leber ist ein Leckerbissen. Schädlich sind sie hingegen den Streich- und Streckteichen dadurch, daß sie die kleinen Fische fressen, und den Wiesen, Grasgärten und Feldern, wenn man diese nicht vor ihnen verwahrt. Durch Fressen und Zertreten des Grases und der Früchte, so wie durch ihren Mist, welcher frisch eine beitzende Kraft hat, ob er schon alt und mit Erde vermischt, gute Dienste leistet. Das Männchen wird der Gänserich, Ganser, Gahnert genennt, man unterscheidet ihn vom Weibchen, welches den Geschlechtsnamen Gans beybehält, durch seine höhern Beine und seinen längern Hals, und daran, daß er, wenn man ihn beym Kopfe anfaßt, ein großes Ge-

Geschrey erhebt, welches eine Gans nicht thut. Man rechnet auf zehn Gänse einen Ganſert. Kurzfüßige Gänse mit Hängebäuchen sollen die besten Legegänse seyn. Wenn sie ein Jahr oder auch noch älter sind, fangen sie an zu legen, und da muß man sie an einen gewissen Ort zum Legen gewöhnen, weil sie sich sonst selbst einen, gewöhnlich abgelegenen, aussuchen, von dem sie hernach nie wieder abgehen. Ihre Legezeit fängt um Lichtmesse den 2ten Februar an, und dauert bis sie brüten, auch wohl nach der Brützeit noch bis gegen Johannis; eine Gans legt gewöhnlich zehn bis zwölf Eyer, jedoch nach Beschaffenheit der Abwartung und Witterung auch mehr oder weniger. Die gelegten Eyer jeder Gans muß man nach der Zeit, da sie gelegt wurden, numerirt, besonders an einem mäßig warmen Orte aufheben. Eyer von solchen Gänsen, welche nur ein Jahr alt sind, taugen nicht zur Brut. Man legt einer Gans 8, 12 bis 15 Eyer und zwar die neuesten von den größten Gänsen unter, worüber sie vier Wochen brütet. Eine Gans, die im Eyerlegen viel Federn im Neste fallen läßt, ist eine gute Brutgans. Man kann auch Hühnern oder Truthünern Gänseeyer zum ausbrüten unterlegen, letztern eben so viel als einer Gans, einer gemeinen Henne aber nicht mehr als 4 bis 5 Stück. Die Brütgänse müssen während dem Brüten nicht zu viel aber gutes Futter bekommen, welches man ihnen, so wie das Saufen, ganz nahe ans Nest setzen muß, damit sie solches nicht verlassen, weil sie sonst wegen ihrer Gefräßigkeit zurückzukehren oft vergessen, so daß die Eyer indessen kalt werden. Die jungen Gänse müssen in den ersten zwey bis drey Tagen hart gesottene und klein gehakte Eyer, mit etwas Weitzenkleye oder Brodtkrümelchen vermengt, bekommen, darzu legt man ihnen ein Stück ausgestochenen Rasen, und setzt ihnen ein Trögelchen mit frischen Wasser hin. Nach einigen Tagen fallen die Eyer weg, und statt dessen mengt man unter die Weitzenkleyen klein gehackte Nesseln und grüne Gerstensaat, welche ihnen sehr zuträglich sind, ingleichen Gersten- oder Haferschroth mit Wasser angefeuchtet. Wenn sie vier Wochen alt sind, so können sie ausgetrieben werden, und bekommen dann Früh und Abends etwas Hafer. Junge Gänse müssen vor Schlag- und andern kalten Regen, ingleichen vor Nessel- und Distelsträuchen verwahrt werden. Wenn sie ganz flücke sind, welches man daran erkennt, wenn ihre pipende Stimme sich in ein Gackern verwandelt, kann man ihnen Gerste geben, und sie dann auch zum erstenmahl raufen, weil sie sich sonst die Federn selbst ausbeißen. Hierbey nimmt man ihnen die größten Federn an der Brust und am Bauche, läßt ihnen aber die an den Keulen, welche die Flügel tragen müssen, und deswegen Tragfedern genennt werden, weil sie sonst die Flügel hängen lassen. Nach zwey Monaten kann man das Rupfen wiederholen, jedoch mit Verscho-

nung derer, welche zeitig geschlachtet werden sollen. Gänserte kann man vom Monat März bis in den September alle 6 bis 7 Wochen einmahl rupfen, und bey dem ersten und letztenmale ihnen zugleich die Schreibefedern aus den Flügeln ziehen. Gänse, die blos zum Speisegebrauch gefüttert werden sollen, bekommen Hafer und Gerste, auch Möhren und Kartoffeln; die aber ganz fett werden sollen, müssen Nudeln erhalten, welche aus feinem Gerstenschrothe oder groben Mehle im Wasser zu einem Teiche gemacht, und dann zu etwa 2 Zoll langen und fingersdicken länglich runden Stückchen bereitet, dann aber gedörrt werden; diese taucht man ins Wasser, daß sie schlüpfrig werden, und steckt ihnen Anfangs nur wenig, hernach aber immer mehr in den Hals, bis man ihnen endlich, wenn sie daran gewöhnt sind, den ganzen Kropf voll steckt, und dieses so oft wiederholt, als derselbe leer ist. Dabey muß es ihnen an Wasser, in welches Sand und Salz gethan wird, und welches letztere auch in die Nudeln kömmt, nie fehlen, damit sie recht durstig werden, und viel saufen, denn davon bekommen sie große Lebern. Dabey aber müssen sie so enge, als möglich eingesperrt und so dunkel sitzen, als es nur seyn kann. Die Engländer und die Juden pflegen sie bey dieser Gelegenheit in Tüchern gebunden aufzuhängen, und ihnen die Ohren mit Wachs zu verstopfen und die Augen zu verbinden, damit sie nichts sehen und hören, was sie zum Schreyen bringen und dadurch ihre Mastung verhindern kann. Die Zuchtgänse bekommen den Winter durch wenig Körnerfutter und etwas Möhren und Kartoffeln. Auch fressen sie alle Abgänge von Salat, Kohl u. s. f. nur Petersilie ist ihnen schädlich. Auf vier Gänse rechnet man ein Pfund Federn. Die jungen Gänse unterscheidet man von den alten durch einen blässern Schnabel und spitzigere Zähne, welche letztere ihnen aber auch die Kunst machen kann, auch sind die Gurgel und die Flügel weicher an jungen als an alten Gänsen. Feinde und Krankheiten der Gänse sind 1) die kleinen Mücken und Fliegen, welche sich ihnen im Junius und Julius in die Ohren setzen, und sie oft zu Tode quälen. Man bestreiche daher um diese Zeit die Ohren mit Baum- oder Leinöl, und gebe jeder Gans aller 2 bis 3 Tage einen halben Löffel voll Küchensalz ein. Nicht weniger gut ist es, ihnen Gerstenkörner in einem tiefen Trog mit Wasser angefüllt zu werfen, da sie nun diese sehr lieben, so stecken sie, um dieselben zu erhaschen, die Köpfe ins Wasser, wodurch die sich etwa angesetzten Insecten vertrieben und vertilgt werden. 2) Der Pips oder Zipf. Wider diesen hilft die große wilde Pimpernelle, so lange in Wasser gebrüht, bis sie weich ist, damit die Gänse gefüttert, und mit der Brühe getränkt. 3) Die Läuse, welche man durch öfteres Einstreuen von Farrenkraut, oder auch durch Quecksilber vertreibt. Der Gänsestall muß für Nässe, Winden, auch für Mardern und andern, den

Gänsen schädlichen Thieren wohl verwahrt sein, denn letztere stehen den Gänsen nach dem Leben, und ersteres schützt sie wider Nässe und Kälte, welche sie des Nachts nicht vertragen können; deshalb muß man es ihnen im Winter auch nicht an Streustroh fehlen lassen. Die Mastgänse werden in eine Gänsesteige gesperrt, welches ein breterner, auf vier Säulen ruhender und in mehrere Fache eingetheilter Verschlag ist, worinn jedes Fach nur eben so groß ist, daß eine Gans darinnen stehen, und durch eine angebrachte längliche Oefnung aus einem von außen befestigten Troge saufen kann. Die wilden Gänse sind den zahmen der Gestalt nach vollkommen gleich, von Farbe gemeiniglich grau, aber auch eine Gattung davon, Schneegänse genannt, ganz weiß, mit schwarzen Schwungfedern in den Flügeln, aber etwas kleiner und schnellfliegender, als die übrigen. Ihr Aufenthalt ist in Moräſten und Brüchen, wo sie auf trocknen Stellen nisten. Gegen den Anfang des Winters ziehen sie in Gesellschaften in wärmere Länder, und kommen gegen dessen Ende wieder zurück, wobey jeder Trupp im Fluge einen spitzigen Winkel ohngefähr auf diese Art - - - - - - - - - - - - - bildet.

Sie thun den Getraidefeldern, wo sie auffallen, vielen Schaden, und ist ihnen noch schwerer mit dem Schuße beyzukommen, als den wilden Enten. Allenfalls kann man sie durch zahm gemachte wilde Gänse ins Garn oder zum Schuße locken. Ihr Fleisch ist äuserst grob und hart, das der jungen wilden Gänse ausgenommen.

Garbe ist ein Bund von einer Getraideart, es sey von welcher es wolle. Sie sind, nach der jeden Orts eingeführten Gewohnheit, bald groß, bald klein, gewöhnlich werden sie in Strohseile gebunden, und dieses ist auch das beste Gebinde. An manchen Orten bindet man sie auch in Wieden, und das Korn an vielen Orten in Kornseile. Gewöhnlich werden 15 Garben zusammen gelegt, und ein solcher Haufen ein Mandel genennt, deren 4 ein Schock ausmachen. In andern Gegenden werden deren 20 und noch in andern 10 zusammen gelegt; von diesen, welche Stiegen genennt werden, gehen 6 und von jenen, die man Hocken nennt, 3 auf ein Schock. Es ist besser die Garben nicht allzugroß zu machen, weil sie sonst beym Auf- und Abladen nicht gut zu regieren sind; sie mögen aber nun groß oder klein seyn, so müssen sie auf solchen Feldern, wo man den Zehnten oder auch sonst Garben überhaupt abzugeben hat, von gleicher Größe seyn, damit niemand dadurch übervortheilt werde.

Garn ist alles was aus Flachs, Werg, Wolle, Baumwolle rc. gesponnen wird. Nach sächſl. Gebrauch ist ein Faden 2 Ellen, 20 Fäden also 60 Ellen ein Gebind, 20 Gebind oder 1200 Ellen eine Zahl, und 12 Zahlen ein Stück; folglich hält dieses

dieses 14400 Ellen. Man spinnt das Garn entweder mit dem Drehrade, oder mit dem Trittrade, oder mit der Laufspindel vom Rocken. Dem Landmanne ist das leinene das wichtigste. Das feine flächsene nimmt man zu Hemden; flächsenen Aufzug und wergnen Einschlag zu Bettzeug und zu dem übrigen Leinengeräthe bloß wergnes, das gröbste aber zu Säcken. Ehe man es zum Leineweber giebt, muß es vorher im Wasser mit etwas Holzasche vermengt gekocht werden. Zu ganz feiner Leinwand, die man Weißgärnige nennt, ingleichen zu bunten Zeuge wird das Garn vor dem Wirken gebleicht, letzteres, damit die Bleiche die bunten Farben nicht ausziehe.

Garten ist ein eingezäunter Ort, der zum Ertrage von allerhand Gewächsen, Pflanzen, Kräutern oder Bäumen bestimmt ist, die nicht im Felde oder Walde gewonnen werden. Die Einzäunung geschiehet entweder durch einen dürren Zaun oder eine lebendige Hecke, durch eine Mauer, Planke oder ein Staket. Sie muß wenigstens drey Ellen hoch seyn, weil sonst die Nachbarn über die ihnen etwa von Hühnern zugefügten Schäden ein Recht zu klagen haben. Nach Maasgabe der darinn hauptsächlich erzeugten Producte theilt man die Gärten 1) in Lustgärten ein, welche mehr zur Lust u. zum Vergnügen, als zur Erziehung nützlicher Dinge bestimmt sind, und aus Blumen, ausländischen Gewächsen und Bäumen, Spaziergängen, Springbrunnen und Statuen bestehen; diese unterscheidet man wieder a) in französische Gärten, welche sehr ordentlich angelegt, und vorzüglich mit Springbrunnen, Statuen, Alleen, Häusern, Lauben, Grotten und Orangerie versehen sind; und b) in englische Gärten, welche sich durch eine liebenswürdige Abwechselung der Parthien in keiner Ordnung auszeichnen, und worinnen vorzüglich viel ausländische Holzarten, hingegen keine Orangerie, Springbrunnen, Alleen, Lauben rc. und selten Statuen befindlich sind. Diese sind jetzt mehr im Gebrauch als jene, soll sich aber ein solcher Garten gut ausnehmen, so gehört ein weitläuftiger Umfang darzu. 2) Küchengärten, worinnen hauptsächlich allerhand Küchengewächse und Kräuter erbaut werden. Ist ein solcher Garten von kleinem Umfange, so wird er ein Grätzgarten genennt. 3) Obstgärten, worinnen besonders auf den Anbau von Obstbäumen gesehen wird; und weil das Land zwischen den Obstbäumen größtentheils zum Grasbaue benutzt wird, so heißt ein solcher Garten auch ein Grasgarten. 4) Botanische oder medicinische Gärten, größtentheils zum Erbauen solcher Kräuter uud Gewächse, die mit zur Arzney gebraucht werden. 5) Weingärten zum Weinbau. 6) Hopfengärten zum Ertrage vom Hopfen bestimmt, und 7) Thiergärten, in welchen allerley Thiere erzogen und erhalten werden. Ein Mann, dem die Besorgung der Gärten ausschließend übertragen ist, wird ein Gärtner genennt. Hat derselbe seine Handthierung bey einem herrschaftlichen Gärtner kunst-

kunstmäßig erlernt, so heißt er ein Kunstgärtner.

Gartenarbeiten, darunter versteht man alles, was von Zeit zu Zeit in den Gärten vorgenommen wird, als: Graben, Rajolen, Pflanzen, Düngen, Säen, Begießen, Veredeln, Beschneiden und Versetzen der Bäume, Jäten, Raupen, Obst und andere Früchte abbringen u. s. f.

Gartenbau ist dasjenige landwirthschaftliche Geschäft, welches sich mit Bestellung der Gärten und deren Wartung und Benutzung beschäftigt. Dem Landwirthe nützen bloß Küchen- Obst- Wein- und Hopfengärten, vorzüglich aber die beyden erstern, denn zu letztern gehört ein großer Umfang, den man an den meisten Oertern besser benutzen kann. Besondere Lust- und botanische Gärten sind erstere nur für große Herren und in großen Städten, letztere aber bey Universitäten anwendbar, doch ist es auch angenehm, wenn es der Raum verstattet, in dem Küchengarten Blumenbeete, Lauben und dergleichen anzubringen.

Gartenbeete, sind schmale, und mit irgend einem Kraute eingefaßte Abtheilungen, in einem Küchen- oder Grätzegarten, worinnen die Küchengewächse erbauet werden. Solche Beete dürfen nicht über 1½ bis 2 Ellen breit seyn, damit man sie mit den Armen überreichen, auch allenfalls überschreiten kann, ohne darauf zu treten. Sind sie in in einer nassen Lage, so müssen sie hoch aufgeschüttet, und in einer erhöheten Lage desto tiefer gegraben werden. Vor dem Besäen muß man sie gehörig umgraben, und vom Unkraute reinigen. Ueberhaupt ist es gut, alles Gartenland wo möglich im Herbste umzustürzen, damit es die Winterwitterung gehörig genießen kann. Jedoch darf die Witterung darzu weder zu naß noch zu trocken seyn, weil im ersten Falle der Boden zu mürbe und locker wird, im zweyten aber, besonders im Lehm- und Thonboden, in Stücken bricht, die man in der Folge äuserst schwer klar machen kann. Auch müssen die Beete zu allem Wurzelwerke tiefer, als zu andern Gewächsen gegraben werden, damit diese rechten Platz zum Wachsen haben.

Gartenfrüchte. Hierunter rechnet man alles, was in Gärten auf Bäumen, Sträuchern und Stauden wächst.

Gartengewächse sind alle übrige im Küchengarten erzielte Wurzeln, Kräuter und andere Gewächse. Man theilt diese in folgende zehn Klassen, als: 1) Kohlgewächse, wovon man die Blätter und zartesten Stengel gekocht genießt, als Spinat, alle Arten von Kohl und Kraut, Körbel, Petersilie u. s. w. 2) Wurzelgewächse, deren Wurzeln zur Speise dienen, als Rüben, Möhren, und andern Wurzeln rc. 3) Zwiebelgewächse, deren Wurzeln aus lauter Häuten bestehen, welche nebst den hohlen pfeifenartigen Kraute gegessen werden. 4) Salatgewächse, deren Blätter ungekocht mit Essig und Oel genossen wer-

werden, als Endivien, Kresse, Rapunzel und andere Salate. 5) Hülsenfrüchte, deren Saamen, wovon mehrere Körner in einer Hülse wachsen, verspeist werden, als Bohnen, Erbsen u. s. f. 6) Kürbisgewächse, Aepfelfrüchte, wovon man das Fleisch genießt, die Schaale und Kerne aber, welche inwendig sind, absondert, als Kürbisse, Gurken, Melonen ꝛc. 7) Spargelgewächse, wovon der Stängel eßbar ist. 8) Blumenfrüchte, welche große doldenförmige Blumen treiben, die zur Speise bereitet werden. 9) Gewürzkräuter, die man zum Würzen der Speisen braucht, als Majoran, Salbey u. s. w. und 10) Knollengewächse, die an den Wurzeln eßbare Knollen treiben, als Erdäpfel, Erdbirnen u. s. f.

Gartenin strumente, sind alle Werkzeuge, die ein Gärtner zur Bearbeitung seines Gartens, und zur Wartung der in demselben wachsenden Baumsträucher und Gewächse nöthig hat, als: Die Baumscheere, zum Beschneiden der Bäume, welche mit einer Schnure zugezogen wird, mittelst einer Feder aber von selbst wieder aufspringt. Die Heckenscheere, zum Beschneiden der Hecken, wird bloß mit der Hand regiert. Das Raupeisen, zum Raupen der Bäume. Das Propfmesser, der Harken, Rechen, mit eisernen und hölzernen Zinken. Das Schroteisen, um die dürren Zweige damit abzustoßen. Die Reutspathe zum Ausgraben des Unkrautes. Die Pfropfsäge, das Hackmesser, Kriesang; die große doppelte Baumleiter, nebst andern Leitern. Allerhand große und kleine hölzerne und eiserne Spaten, und dergleichen Schaufeln oder Schüppen. Große und kleine Hacken, Pflanzenstecker, Schubkarren, Radeberge, Schütte-Kastenkarre, Mistgabel, Pfahleisen, allerley große und kleine Hippen, Meisel, Sägen, Aexte und Beile. Die Gießkanne, der Durchwurf, ein dräthernes Sieb, zum Durchwerfen des Sandes, nebst andern dräthernen und hölzernen Sieben, ein Propfmeisel, Pfropfkeil, Pfropfhammer, Oculirmesser, allerhand Körbe oder Böchnerte, ein Apfelpflücker, Maasstäbe, Gartenschnure, und andere sonst in der Haushaltung gebrauchte Werkzeuge.

Gartenrecht, hat ein jedes Grundstück, das vermöge der darauf ruhenden Gerechtigkeit von aller Viehhutung frey ist, und daher von seinem Eigenthümer nach eigenen Gefallen genutzt und gebraucht werden kann.

Gassenkoth, Gassenschlamm, Schurr- Schorrerde, ist der obere Theil der Erde auf Wegen, Viehtriften u. s. w. welcher durch den Mist, welchen das Vieh daselbst verliert, eine düngende Kraft erhält, und dadurch zur Gartendüngung recht brauchbar ist; doch kann man, wenn sie nicht mit andern Dünger vermischt wird, nicht mehr, als eine oder zwey Früchte davon gewinnen.

Gasthof, Gastwirthschaft, ist ein Haus, welches das ausschließende Recht hat, alle daselbst einkehrende Fremde, nebst bey sich habenden Pferden, Schiff und Geschirre, auch andern etwa bey sich führenden Viehe zu beherbergen und mit Speise und Trank zu versehen. Ein solcher Gasthof gehört entweder dem Besitzer desselben, welcher Gastwirth genennt wird, eigenthümlich oder pachtweise, im letztern Falle gehort er gemeiniglich dem Rittergutsbesitzer, oder der Gemeinde, von welchen er an den Gastwirth, der dann Pachtwirth heißt, pachtweise gegen ein gewisses Pachtgeld überlassen ist. Für Rittergüther ist ein Gasthof im Orte, er gehöre nun dem Grundherrn oder dem Eigenthümer, eine Nutzungsquelle, weil auch ein Eigenthümer eines Gasthofes allezeit einen ansehnlichen Erbzinß davon an den Grundherrn zu entrichten hat.

Gauche, Mistgauche, Mistpfütze, Atel, Gülle. Ist die, aus den Ställen und von der Miststätte, ablaufende Feuchtigkeit, welche den Urin der Thiere, und die feinsten ausgelaugten Theile des Mistes enthält, und daher viel düngende Kräfte bey sich führt. Es ist ein sehr großer landwirthschaftlicher Fehler, die Gauche ungenutzt fortfließen zu lassen, welches doch gleichwohl noch viele Landwirthe thun. Ein guter Landwirth hingegen sammelt solche in einer ausgemauerten Grube, die Mistgrube, Mistkeute, Gauchenloch genannt, und fährt sie entweder aufs Feld, oder begießt den Düngerhaufen damit. Im erstem Falle legt man ein großes, mit einem Zapfen versehenes Faß mit Gauche auf einem Wagen oder Karren. Unter dem Zapfen des Fasses befestigt man eine bis über das Hintertheil des Wagens hinausreichende, und am Ende mit Daumensdicken Löchern durchbohrte Rinne. Wenn man nun auf den Acker kommt, so zieht man den Zapfen und dann schießt die Gauche aus dem Fasse in die Rinne, und aus dieser auf das Feld, auf welchem sie sich, weil der Wagen immerfort, und auf dem Felde strichweise auf nnd nieder fährt, sehr gleichförmig verbreitet. Dieses ist besonders eine ganz vortrefliche Klee- und Wiesendüngung. Um den Mist mit Gauche zu begießen, legt man eine lange Rinne vom Gauchenloche bis auf den Mist, schöpft in das Hintertheil derselben die Gauche, und lenkt das Vordertheil auf dem Miste herum, daß er von allen Seiten begossen werde. An manchen Orten hat man auch in den Gauchenlöchern Pumpen angebracht, durch welche man die Gauche in die Fässer oder Rinnen pumpt.

Gebäude sind alle in einem Raum eingeschlossene, einem Besitzer gehörende und zu seinen verschiedenen Bedürfnissen eingerichtete Behältnisse. So gehören zu einem Bauerguthe Wohnhaus, Scheune, Ställe und Schuppen; zu einem Ritterguthe hingegen schon mehr Behältnisse, als: ein Herren-

Herrenhaus, ein Wohnhaus für den Pachter oder Verwalter, wobey die Gesindestube. Die nöthigen Stallungen für Geschirr- Kutsch- Reit- und Gastpferde, Zugochsen, Kühe, Göldevieh, Kälber, Schwein- und Federvieh, die nöthigen Scheunen und Kutschschuppen. In den Wohnhäusern hinlängliche Stuben, Kammern, Küchen, Keller und Gewölbe, oben darüber genugsame Heu- Schütt- und Stroh- auch Herel- und Spreuböden. Die Schäferey mit Schaafstall und Schäferwohnung. Brau- und Malzhaus nebst Darre, Brandeweinbrennerey, Backhaus, Gefängniß, Brunnen und andere Behältnisse, wovon jedes an seinem Orte deutlich beschrieben sein wird. Sämtliche Gebäude zusammen machen einen Hof aus, und ihre beste Lage ist die, wenn sämmtliche Gebäude und der ganze Hof aus dem Wohnhause und der Wohnstube des Eigenthümers übersehen werden können, worzu die länglich viereckigte Gestalt die beste ist. Eigentlich sollten alle Gebäude feuerfest, das heißt von Steinen oder Wellerwand erbauet, und mit Ziegeln oder Lehmschindeln gedeckt seyn. Wie Landgebäude bequem zu bauen und einzurichten sind, darüber kann man ein mehreres in Vorhacks Entwurf zur Landbaukunst sowohl, als auch in Bärs Anweisung nachlesen.

Gebreite ist ein breites aus mehr oder weniger Beeten bestehendes, einem Herrn gehörendes Stück Ackerland. Breite Stücken sind um deswillen den schmalen vorzuziehen, weil man dabey den Haakenpflug besser brauchen, auch in der Queere und über Ecke mit dem gewöhnlichen Pfluge und mit der Ege arbeiten, und also das Feld besser zusammen arbeiten kann.

Geest- und Marsch- oder Maschländer, ist im Hollsteinschen die Eintheilung der Grundstücke in Rücksicht auf ihre Beschaffenheit. Geestland ist trocken, und vor den Ueberschwemmungen der See und der Flüsse gesichert; welches hingegen bey den Marschländern der Fall nicht ist, die auch dieserhalb durch Deiche vor Ueberschwemmungen verwahrt werden. Der Boden dieser leztern ist Auenland.

Gefälle, siehe Gaben.

Gefängniß ist ein Ort, wo Verbrecher während der Untersuchung aufbewahrt, auch auf längere oder kürzere Zeit zur Strafe eingeschlossen werden. Ein solcher Ort, wo nur in kleinen Rügesachen, und auf kurze Zeit ein Unterthan zur Strafe eingesperrt wird, heißt der Gehorsam. Ein solcher muß bey allen Rittergüthern, die auch nur die untere Gerichtsbarkeit haben, befindlich seyn; Rittergüther hingegen, welche die Obergerichte haben, müssen auch mit einem ordentlichen Gefängnisse versehen seyn; dieses soll nach dem Churſächsischen Mandate und Verfahren in Untersuchungssachen vom Jahre 1783 zwar feuerfest, und auch hinlänglich verwahrt seyn, daß ein Arestant nicht entspringen kann, es soll aber auch trocken und so angelegt seyn, daß die Gefangenen

nen im Winter hinlängliche Wärme und zu allen Zeiten frische Luft haben können, damit der Aufenthalt ihrer Gesundheit nicht schade. Wie ein festes Gefängniß an Orten, wo es an Steinen mangelt anzulegen sey, davon s. die Leipziger ökonomischen Nachrichten, Band VII. S. 748. und Krünitz ökon. Encyclop. B. XVI. S. 588. Ebendas. S. 593. findet man einen Unterricht von den Krankheiten der Gefangenen; S. 603 von den Gefängnissen auf dem Lande, und S. 606. von Erschwerung des Entweichens der Verhafteten.

Gegenanschlag s. Anschlag.

Gehau, Gehauig, Schlag, ist ein Theil eines Waldes, Forstes oder Gehölzes, soviel davon jährlich abgeholzet wird, damit das Holz bis zum künftigen Schlage Zeit zum Wiederwuchse habe. Jeder Holzwirth muß seine Holzungen in gewisse Gehaue eintheilen, und zwar das Laubholz so, daß das Buschholz wenigstens 9, und nicht über 18 Jahr alt werde. Ellerngehaue brauchen aber nur 6 Jahr, und dürfen nicht über 12 Jahr alt werden. Beym Abholzen muß man auch zugleich die alten, in ihrer Güte zurück gehenden großen Bäume wegnehmen, und an deren Stelle andere von den wüchsigsten jungen Bäumen stehen lassen, die man Laßreiser nennt. Auch muß man das Nutzholz zu Reifstäben, Wagendeichseln u. s. f. ingleichen wo Pulvermühlen in der Nähe sind, das lindene und maßellerne Holz absondern, und besonders verkaufen, ehe man das Feuerholz macht, weil solches besser bezahlt wird. Nach geschehener Abholzung suche man die Schläge so bald als möglich aufzuräumen und das Holz abzufahren, auch die Löcher der ausgerotteten Stöcke zuzumachen, damit diejenigen Wurzelschößlinge, die man Sommerlatten nennt, wieder nachwachsen können. Auch muß man darauf sehen, daß sie entweder ganz, oder so lange es nur die darauf liegenden Servituten erlauben, mit der Huthung verschont werden. Kann die Gräserey von vernünftigen Personen, welche auf die Schonung der jungen Stämmchen möglichste Rücksicht nehmen, geschehen; so ist, es um denselben Luft zu verschaffen, gut, solche im zweyten und dritten Jahre vornehmen zu lassen, außerdem aber muß sie ganz unterbleiben. Im Nadelholze, welches keine Wurzelschößlinge treibt, sondern bloß aus Saamen nachwächst, treibt man alles ab, und läßt bloß hin und wieder einen alten Saamenbaum stehen. Die Größe der Gehaue richtet sich nach dem Umfange des Holzes. Laubhölzer theilt man in 9 bis 18, Nadelhölzer in 70 bis 80 Schläge, weil diese so viel Zeit zu seinem Wiederwuchse aus Saamen brauchen. Das büchene Holz braucht 60 und das Eichene 100 Jahre, folglich darf man Buchen- und Eichenkämpe nicht eher, als nach Verlauf dieser Zeit abholzen. Ein mehreres hierüber lese man in meinem Handbuche der Landwirthschaft im 4ten Bande Thl. VII. Abschn. 1. §. 13. S. 23. u. f. ingl. §. 13. 14. u. 15. S. 82. u. f. ingl. Abschn. II. §. 2. S. 10. u. f. nach.

Gehölz ist ein kleiner Wald.

Gehre, Gehren, ist im landwirthschaftlichen Verstande ein Stück Landes, das bey seinem Ende schmäler zuläuft, als am Anfange. Läuft es ganz spitz zu, so heißt es ein Keil. Bey ganzen gehrig zu laufenden Gebreiten muß man die Gehren nicht zu weit laufen lassen, sondern sie sobald als möglich abpflügen, welches besonders beym Zusammenpflügen des Feldes nöthig ist, weil man sonst zu oft einlenken und jedesmal zu weit ohne Nutzen herumfahren muß. Man pflüge daher allemal die Gehren, und zwar die kürzesten zuerst, so wird man sich viel Arbeit ersparen.

Geile, Geilung, heißt die durch tüchtige Düngung bewirkte Güte des Erdbodens. Man bemerkt dergleichen vorzüglich an den außerordentlich fettwachsenden Getraide, auf solchen Plätzen, wo vorher ein Misthaufen lange ungestreut gelegen, oder ein Pferd hin gemistet hatte. Ein solcher Platz wird ein Geilplatz, Geilhorst genennt. Von dem Worte Geile s. bey Gahre.

Geiz; darunter versteht man im öconomischen Sinne die Nebensprossen, welche zwischen den Blattwinkeln der Pflanzen hervorschießen, und den übrigen Theilen der Pflanze den Nahrungssaft entziehen. Man bemerkt solche besonders beym Tabak, Wein und türkischen Weitzen. Aus der nur erwähnten Ursache muß man dieen Geiz ausbrechen, welches man den Tabak u. s. f. geitzen nennt.

Gelbreife ist der erste Grad der Reife des Getraides, da es nehmlich nun keine Säfte aus der Erde zu seinem Wachsthume, sondern bloß der Luft und Sonne zum Trocknen bedarf, in welchem Zustande es eine gelbe Farbe hat, die nachher ins bräunliche übergeht. Die Gerste und der Hafer muß jederzeit in diesem Zeitpuncte gehauen werden. Auch kann man es bey andern Getraidearten thun, nur nicht bey Korn und Weitzen, in so fern diese zum Saamen bestimmt sind, als wozu die Körner ihre vollkommene Reife haben müssen, ehe sie geerndet werden, weil sie sonst schlechte Früchte und beym Weitzen Brand bringen.

Geld ist der, einer Sache von dem Landesherrn beygelegte höhere, den gemeinen übersteigende Werth. Wenn man andere Dinge, die nicht Geld sind, gegen einander verhandelt, so heißt solches Tausch, vertauschen; geschieht aber der Handel auf eine solche Art, daß der eine Waare, Arbeit, Grundstücke, Producte u. s. f. giebt, und der andere ihm Geld dafür zahlt, so heißt solches Kauf, Verkauf, kaufen, verkaufen, und der das Geld giebt, der Käufer, und der es empfängt, und die Sache dafür giebt, der Verkäufer. Geld muß seinem Inhalte nach, von einer seltnen Masse seyn, die seinem Werthe angemessen ist, es muß ferner von einer harten Materie seyn, damit es sich nicht zu leicht abnutze und am Werthe ver-

liere; endlich aber muß es auch in viele kleine Stücke zertheilt werden können, damit man es bequem fortbringen, und auch kleine Stücken von geringem Werthe damit bezahlen könne. Alle diese Eigenschaften findet man im Golde und Silber vereiniget, auch trifft man sie zum Theil beym Kupfer an, welches jedoch wegen seiner Last nur zum Gelde von geringem Werthe zu gebrauchen ist. Daher hat man Gold- Silber- und Kupfermünze, und in vielen Ländern auch Papiergeld, wovon an seinem Orte mehr. Der Werth des Geldes ist relativ, und beruht auf dem Willen des Fürsten, der das Geld prägen läßt. Er zeigt sich durch den darauf geprägten Gehalt, welcher nichts anders, als die Bestimmung des Werthes desselben, und die Versicherung ist, daß der Fürst dieses Geld nach diesem Werthe in seinen Kassen annehmen wolle. Ein Landwirth muß alle in seinem Lande und Gegend gangbare Münzsorten kennen, und ihr Verhältniß gegen einander wissen, oder wenigstens ein Buch besitzen, wo solches aufgezeichnet ist. Er muß seinen Handel auf kein anderes als vaterländisches Geld schließen, außerdem aber muß er den geringern Werth des Geldes auf die Waare schlagen. Wer es möglich machen kann, der theile sein Geld in eine Ausgabe- und eine Sparkasse; in letztere lege er das beste Geld, als: Gold, Speciesthaler u. s. f. und die übrigen immer im Werthe steigenden und fallenden Sorten in die Ausgabekasse. Da es für das Allgemeine und jeden Einzelnen besser ist, wenn das Geld im Umlaufe ist, und seinem Herrn nützt; so lasse derjenige, dessen Umstände es erlauben, niemahls eine ansehnliche Summe in seiner Kasse müssig liegen, sondern sobald er eine hinlängliche Summe beysammen hat, so kaufe er Grundstücke, oder leihe es gegen hypothekarische Sicherheit auf Grundstücke aus. Eine der sichersten Unterbringungsarten ist der Ankauf Chursächsischer Landschaftlicher Obligationen oder sogenannter Steuerscheine. Man bekommt zwar nur 3 von hundert Verzinsung, aber diese auf dem Punct, und man kann das Capital haben, wenn man es braucht oder haben will, denn man kann diese Scheine allenthalben mit Vortheil verkaufen. Durch diesen Geldumlauf nutzt nicht nur jeder sein baares Vermögen, sondern es wird auch dem Publicum nie an Gelde mangeln, und dasselbe daher nie zu hoch im Werthe steigen.

Gemang, Mang, Manggetraide ist, wenn man zweyerley Getraidearten zu gleicher Zeit vermischt, von jedem die Hälfte, oder von einer Art ein von der andern zwey Drittheile säet. Wenn diese Mischung von Korn und Weitzen ist, so heißt sie Mangkorn oder Mengekorn. So hat man Linsengerste Wickengerste, Erbshafer, Wickfutter von Hafer und Hülsenfrüchten u. s. f.

Gemeindegüter, Gemeinheiten sind Grundstücke, als: Häuser, Felder, Wiesen

u. s. f. auch Viehhuthungen und Triften, welche einer ganzen Gemeinde eines Dorfes oder einer Stadt eigenthümlich gehören.

Gemenge, Gemenge-Schäferey, ist die vorzüglichste und bey den meisten großen Schäfereyen übliche Art des Schäferlohnes. Der angehende Schäfer bringt nehmlich den 7. 8. 9. oder 10ten Theil so viel Schaafe, als der Schäfereybesitzer hat, darzu, oder mengt sie ein, dagegen hat er auch so viel Antheil an dem vom Verkaufe der Wolle und des Merzviehes gelösten Gelde, und trägt hingegen auch einen gleichmäßigen Theil davon über das bestimmte Deputat in die Schäferey verwendeten Fütterungs- und andern Kosten. Bey jedem Zuwachs der Schäferey wächst auch ihm sein Theil mit zu, so wie er auch bey jedem Abgange so viel einbüßt, als auf seinen Antheil kommt. Bey seinem Abzuge werden die Schaafe sortirt und nun jede Sorte besonders aus der Horde laufen gelassen, wenn er nun z. B. das siebente Schaaf eingemengt hat, so gehört allemal das siebente herauslaufende Stück von jeder Sorte ihm. Da nun solchergestalt sein Vortheil sowohl als sein Nachtheil genau mit dem seines Herrn verwebt ist, so fordert es schon sein eigener Nutzen alles mögliche zur guten Erhaltung der Schäferey beyzutragen; und da er auch nicht weiß, welche Stücke von der Schäferey die Seinigen sind, so muß er auch allen Schaafen gleiche Wartung angedeyhen lassen.

Gerade, darunter versteht man die weiblichen Kleidungsstücken und Wäsche, alles Leinenzeug an Tisch- Bettzeuge und Vorhängen, mit Ausschluß dessen, was zum Heergeräthe gehört, alle Federbetten mit Ausnahme des Ehebettes, alles Küchengeräthe, und auch mehr oder weniger Stücke, je nachdem es die Statuten des Ortes mit sich bringen, die in dieser Rücksicht sehr verschieden sind. Diese Gerade kann nach dem Tode einer Frau niemand, als ihre Töchter, oder in deren Ermangelung die Mutter, außerdem aber nur ihre nächsten weiblichen Anverwanden mütterlicher Seite erben. Ein jeder Wirth thut wohl, seiner Frau die Gerade bey Lebzeiten abzukaufen, außerdem kann sie auf keine Weise darüber disponiren. Ueberhaupt ist es sehr gut, wenn sich jeder mit der Beschaffenheit der Gerade seines Ortes bekannt macht.

Gerste gehört eigentlich mit zum Sommergetraide wovon sie eine Hauptart ausmacht. Sie wird in Rücksicht ihrer Aehren abgetheilt, und zwar in zwey- vier- und sechszeilige; in Ansehung der Säezeit aber in Winter- und Sommergerste. Die Wintergerste wird weniger als die Sommergerste gebauet, weil sie wegen ihrer flachen Körner zum Brauen nicht tauglich ist, und man das Winterfeld zum Weitzen- und Roggenbau besser nutzen kann. Unterdessen giebt sie da, wo man sie bauet, an Schocken und Scheffeln einen reichlichern Ertrag, als die Sommergerste, ist auch zur Mastung und zum Viehfutter eben so gut zu gebrauchen, als diese. Sie verlangt eine warme Lage, und einen Acker,

der noch besser als zum Weitzen zugerichtet und gedüngt ist. Sie wird zeitig, höchstens zu Anfange des Septembers, und dabey sehr dick gesäet. Sie ist sechszeilig, das heißt, sie hat in jeder Aehre sechs Reihen Körner. Vorzüglich will sie nach der Saat eine sorgfältige Leitung des Wassers haben, weil ihr stehenbleibende Nässe ungemein schadet. Auch muß sie schlechterdings von aller Schaafhuthung im Winter verschont bleiben, sonst ist sie unwiederbringlich verlohren; sollte sie ja zu geil wachsen, welches aber selten der Fall ist, so thut man besser, sie im zeitigen Frühjahre zu schröpfen. Gegen die Zeit der Reife muß man die Tauben und Vögel, welche ihr gewaltig nachstehen, abwehren. Die Erndte davon ist um und öfters noch vor Johannis, und wird wie bey der übrigen Gerste vollbracht. Die **Sommergerste** ist hier zu Lande gewöhnlicher, hat auch vollkommnere Körner als die Wintergerste. Sie verlangt einen schweren, fetten, aber durch Bearbeitung ganz lockern, wie ein Salatbeet, gemachten Boden. Auch liebt sie Feuchtigkeit, nur nicht während der Aussaat, da ist trockne Witterung am besten; sobald sie aber gesäet ist, wird ihr bis gegen die Erndte eine feuchte Witterung allzeit zuträglicher als trockne sein. Man säet sie gewöhnlich als zweyte Frucht nach der Düngung dahin, wo vorher entweder Wintergetraide oder eine Erdfrucht, als Kraut, Rüben, Möhren u. s. f. gestanden hat. Das Feld darzu wird im Herbste gestoppelt und wo möglich auch noch gewendet, und dann im Frühjahre auch, wenn es seyn kann, noch zweymahl gepflügt. Denn, nach zweymaligen Pflügen geräth die Gerste niemals so gut als nach vier oder wenigstens drey Pflugarten. Nach jedesmahligen Pflügen muß der Acker tüchtig durcheget und vor dem letztenmahle auch (und zwar mit der Stachelwalze, wenn solche vorhanden ist, außerdem aber mit der gemeinen) gewalzet werden. Die Saatzeit der Gerste ist, wenn der Busch vollkommen grün ist, und die Nachtigall sich hören läßt, und dauert beynahe den ganzen May hindurch. Die beste Witterung darzu ist eine mehr trockne als feuchte und nicht kalte; jedoch auch nicht so trocken, daß der Acker nicht ganz klar gemacht werden könnte. Es thut niemahls gut, die Gerste auf die gepflügte Furche zu säen, sondern man pflügt allezeit die Hälfte, und bey sehr troknem Wetter den ganzen Saamen unter, damit er in der Tiefe die nöthige, ihm oben abgehende Feuchtigkeit finde; wenn man aber halb unter und halb auf die Furche säet, so findet die eine Hälfte Feuchtigkeit und die andere Wärme und so ist für beyde Fälle gesorgt. Nach der Saat wird der Acker wohl durcheget, und, wenn die junge Saat Fingerslang, nach einem Regen überwalzet, damit die Klöße zerdrückt werden, und den Mähern bey der Erndte nicht im Wege sind. Die Sommergerste hat verschiedene Arten, die einander aber in der Behandlung vollkommen gleich sind; diese sind

1) Die **zweyzeilige Gerste** mit platten Aehren und großen Kör-

Körnern, welche die am meisten gewöhnliche, und die beste zum Brauen ist.

2) Frühgerste, welche sehr zeitig im März, auch wohl im Winter, wenn man kann, gesäet wird, wenn man nur versichert ist, daß sie vor dem Frühlinge nicht aufgeht; hier zu Lande geräth sie selten. Manche rechnen sie mit zur Wintergerste.

3) Kleine- oder Zeilengerste, diese hat in jeder Aehre vier Zeilen; sie verlangt ein gutes warmes, nicht zu nasses und nicht zu troknes Feld; vorzüglich gut geräth sie unmittelbar nach einer Sömmerungsfrucht. Sie reift zeitig, wird aber kurz von Stroh und Aehren, welche letztere sich auch leicht abharken, daher man sie im Thaue harken muß. Sie liefert einen reichlichen Ertrag an Körnern, welche jedoch klein sind, und daher zum Brauen nicht sonderlich taugen, aber desto schöneres Mehl geben. Weil sie leicht anläuft, so muß man sie in der Scheune auf die Emportenne oder sonst luftig legen.

4) Reißgerste, Bartgerste, unterscheidet sich vor der vorigen durch sechs Zeilen, die sie trägt, und durch Hülsen, worinn ihre Körner, wie beym Weitzen, gehüllt sind, auch hat sie längere Hacheln und längliche Körner. Sie erfordert einen sehr lockern, reinen und wohlgedüngten Acker, und wird dünner gesäet als andere Gerste. Sie giebt sehr schönes dem weitzenen fast gleiches Mehl, taugt aber nicht zum Braunbier brauen, hingegen aber wird aus der Hälfte Reißgerste und der Hälfte Weitzen ein sehr gutes Weisbier gebrauet.

5) Staudengerste, man bauet sie im Mannsfeldischen, und säet sie spät zu Anfange des Junius, sie wird aber mit anderer Gerste reif; sie treibt nur zwey Zeilen, und etwas kleine, aber mehlreiche und dünnschälige Körner. In troknem Boden artet sie nach einigen Jahren aus, und ist daher eigentlich für feuchte, im Frühjahr spät austroknende Aecker geschaffen.

6) Himmelsgerste, wallachisches oder egyptisches Korn, vierzeilige nakte Gerste. Sie ist vier, und in recht guten Felde, auch wohl sechszeilig, und liefert einen außerordentlich reichlichen Ertrag gegen die gewöhnliche kleine Gerste gerechnet.

7) Die zweyzeilige nakte Gerste ist eigentlich nur eine Abart von der vorigen, welche beyde in geringern Boden, jene in die kleine vierzeilige, diese in die kleine zweyzeilige gemeine Gerste ausarten.

Die Gerste wird allezeit in der Gelbreife abgemähet, weil sie sonst beym Harken zu sehr ausfällt. Sie wird in Schwaden gehauen, welche einige Zeit liegen bleiben, um durch Sonne, Luft, Thau und Regen vollends reif, und mürbe zu werden. Man säume ja mit dem Abmähen der Gerste nicht, sondern, wenn sie weiß ist, haue man sie ab, und sollte man auch etwas Wintergetraide auf so lange Zeit noch stehen lassen. Auch lasse man sie nicht länger in Schwaden liegen, bis die Körner, wenn

man mit den Fingern am Halme herunterschlägt, leicht abgehen, denn sonst wird sie leicht schwarz und wächst bey nasser Witterung in Schwaden aus.

Die Nutzung der Gerste ist vorzüglich zum Brauen, auch kann man sie mit zum Brandeweinbrennen und Essigbrauen brauchen, ferner bereitet man Graupen so wie Grütze daraus, ingleichen Mehl zu allerhand Speisen, auch kann man den vierten Theil Gerste unter drey Theile Korn gemengt, gutes Brod davon backen. Roh ist sie zu Pferde- auch Schaaf- und Federviehfutter, geschroten für alles Vieh zum Futter u. zur Mastung zu gebrauchen, vorzüglich giebt aber Gerstenmalz ein eben so nahrhaftes als gesundes Pferdefutter. Gerste oder Graupen wohl abgewaschen, und so lange im Wasser gekocht, bis sie aufplatzt, dient zu einem sehr gesunden und stärkenden Tranke für Kranke, man nennt ihn Gerstenwasser, und giebt ihn durch hineingeschnittene Citronenscheiben und schwarze Brodrinde, auch etwas Zucker, einen guten Geschmack. Wenn man darinn Zucker kocht, bis es stark wird, daß sich Fäden ziehen, wenn man die Masse in die Höhe zieht; nachher aber solche auf eine Marmorplatte ausschüttet, und mit einem kupfernen Haaken kleine längliche Stängelchen daraus macht, so wird daraus der Gerstenzucker, welcher sehr gut gegen Husten und Heiserkeit ist.

Feinde und Krankheiten der Gerste sind 1) der Brand, (s. dieses Wort) 2) eine kleine Made, welche sich zu Anfange des Schossens über dem ersten Knoten in den Halm frißt, und ein kleines sichtbares Löchelchen hinterläßt, wovon der Halm gelb wird; sie richtet in Zeit von drey Wochen viel Schaden an, dann verwandelt sie sich in eine Raupe, welche nebst ihrem Schmetterlinge in Schrebers ältester Sammlung Thl. II. S. 241. beschrieben ist. 3) Noch ein Insect, welches sich in den Kornern einfindet, und diese taub oder hohl macht. Das Gerstenstroh benutzt man, in Ermangelung des Heues, als Futterstroh den Winter durch für die Pferde, ingleichen fur das Rindvieh und die Schaafe, worunter dasjenige, worinn zugleich Klee gewachsen ist, den Vorzug hat. Ist Heu und Grummet im Ueberflusse vorräthig, so giebt man blos das Kleegerstenstroh zum Futter, das übrige aber zum Einstreuen, jedoch nicht in die Schweinställe, weil es den Schweinen einen klebrigen Schmutz auf der Haut verursacht, der ihrem Gedeihen zuwider ist. Auch ist das Gerstenstroh das beste Bettstroh. Das Gerstenstroh muß trocken und in der Höhe verwahrt werden, weil es auf der Erde und wenn es feucht liegen muß, leicht anläuft.

Gesäme ist der Saame von allerhand Kräutern und Früchten, die nicht eigentlich Getraide sind. Man muß ihn vor dem Abnehmen völlig reif, und das Stroh dürre werden lassen, dann aber solches bey trocknem stillem Wetter verrichten. Damit ein Landwirth sich in Ermangelung frischen Saamens mit alten helfen und auch gegen das

das Unkraut auf seiner Hut sein könne, ist ihm zu wissen nöthig, wie lange jeder Saamen zum Aufgehen gut und tüchtig bleibe. Nachstehende alphabetische Anzeige wird uns darüber näher belehren, wobey wir voraussetzen, daß aller runde und großkörnige Saame sich länger gut erhält, als platter und kleinkörniger.

Anis, hält sich	2	Jahre
Artischocken =	2	=
Blumenkohl =	3	=
Bohnen =	1	=
Endivien =	1	=
Erbsen =	1	=
Fenchel =	1	=
Gurken =	2	=
Körbel =	1	=
Kohl aller Art =	2	=
Kopfklee und Luzerne =	3	=
Kresse =	2	=
Kürbis =	2	=
Lattich =	1	=
Lauch =	1	=
Majoran =	1	=
Mangold =	1	=
Melonen =	2	=
Möhren =	1	=
Mohn =	1	=
Pastinak =	1	=
Petersilie =	2	=
Pimpinelle =	1	=
Portulac =	2	=
Radieschen =	2	=
Rapunzel =	2	=
Rettig =	2	=
Rüben aller Art =	1	=
Salat =	1	=
Sauerampfer =	1	=
Sellerie =	1	=
Senf =	1	=
Sonnenblumen =	2	=
Spargel =	1	=
Spinat hält sich =	1	=
Steinklee =	2	=
Thimian =	1	=
Zuckerwurzel =	1	=
Zwiebeln =	1	=

Hierbey ist zu merken, daß man die Zwiebelarten in ihren Hülsen lassen, und die Kürbisarten vorzüglich für den Mäusen verwahren muß, die ihnen vor allen andern anstehen.

Von Unkrautsaamen hält sich		
Ackeley =	4	Jahr
Convulvulus =	2	=
Fingerhüte =	2	=
Katzenkraut =	3	=
Lupinen =	2	=
Mariendistel =	4	=
Melde =	2	=
Mutterkraut =	1	=
Nießwurzel =	2	=
Ochsenzungen =	2	=
Orobus Ferus =	2	=
Rheinfarrn =	3	=
Ritterspörn =	2	=

Gesammtkauf heißt 1) wenn man eine ganze Heerde Vieh, eine ganze Erndte u. s. f. in Bausch und Bogen mit einander kauft. 2) Wenn ihrer mehrere zusammen etwas kaufen. Letzteres mag bey theilbaren Dingen wohl angehen; bey Grundstücken aber und andern Dingen, die sich nicht theilen lassen, ist es jedem Wuthe zu widerrathen, weil es mehrentheils auch unter den besten Freunden zu Streitigkeiten Anlaß giebt.

Gesammtlehn heißt, wenn bey dem Tode eines Guthsbesitzers seine sämmtlichen nächsten In-
testat-

lestaterben von gleichem Grade dasselbe annehmen, und solches entweder in Gemeinschaft behalten, oder einem unter sich allein überlassen. An den meisten Orten muß von allen Güthern beym Ableben des Besitzers die Gesammtlehn befolgt werden, ehe ein einzelner Besitzer das Erbe annehmen darf.

Gesammtpacht heißt, wenn ihrer mehrere in Gemeinschaft ein Grundstück pachten. Hievon gilt alles, was wir oben vom Gesammtkauf gesagt haben.

Geschirr, heißt 1) alles, was zur Betreibung einer Landwirthschaft und Besorgung des Ackerbaues gehört; Hievon s. Schiff und Geschirr. 2) Alles, was zum völligen Anschirren eines Pferdes gehört. 3) In manchen Gegenden z. B. im Dessauischen eine Waage an einem Wagen oder Pfluge. 4) Alles Hausgeräthe, Küchen- und Milchgeschirre.

Geschlossene Fischerey, geschlossene Hutung, geschlossen Revier, Geheege ist der Koppelfischerey, Koppelhutung und Koppelrevier entgegen gesetzt, und bedeutet das Recht, das ein einzelner Besitzer hat, in einem gewissen District allein zu fischen, gewisse Weideplätze allein zu behüten, oder in einem gewissen Revier allein zu jagen.

Geschlossene Zeit, Heegezeit, Schonzeit, heißt derjenige Zeitraum, in welchem dem Herkommen nach ein gewisser Fischdistrict mit der Fischerey; Wiesenanger, Felder oder Hölzer, mit der Hutung, und ein Revier mit der Jagd verschont werden muß. Dieses fängt jährlich mit einem in den Statuten des Orts benannten Tage an, und geht bis zu einem andern, ebenfalls darinn genannten Tage. Z. B. die Wiesen werden an manchen Orten von Walpurgis bis nach der Grummterndte geschont, oder die Jagdzeit schließt mit dem Sonntage Invocavit und die Schonzeit dauert bis den ersten September. In Hölzern dauert die geschlossene Zeit immer einige Jahre nach einem abgeholzten Gehaue.

Gesinde, Dienstboten, Brödtlinge, Ehehalter, hierunter versteht man bey der Landwirthschaft alle diejenigen Personen männlichen und weiblichen Geschlechts, welche gegen einen gewissen, bestimmten Jahrlohn und die tägliche Kost sich bey irgend Jemanden verdüngen, um die nöthigen und ihnen zukommenden Arbeiten zu verrichten. Dienstboten männlichen Geschlechts nennt man Knechte, und diesen liegt besonders die Wartung des Zugviehes und die damit vorkommenden Arbeiten ob; weibliche Dienstboten heißen Mägde, und ihre Arbeit besteht hauptsächlich in Wartung des Zucht- und Federviehes und andern Handarbeiten, besonders spinnen für die Wirthschaft in den langen Winterabenden. Ueberhaupt gehören für beyde Geschlechter auch alle in der Wirthschaft nöthige, ihnen befohlne und ihre Kräfte nicht übersteigende Ar-

 beiten

beiten. Ein Gesinde haltender Landwirth hat hierbey folgende Regeln zu beobachten: 1) Er habe nicht mehr Gesinde, als er nöthig hat, aber auch nicht zu wenig. Zu viel Gesinde macht ihm unnöthige Kosten, und wird in Ermangelung hinlänglicher Arbeit zum Müssiggange und zur Trägheit gewöhnt. 2) Er nehme keine ganz fremden und unbekannten Leute in seine Dienste, er setzt sich sonst oft ansehnlicher Diebstähle und Betrügereyen, auch andern Unannehmlichkeiten aus. Ohne Attestat von der vorigen Dienst- oder Gerichtsherrschaft ein Gesinde anzunehmen, ist ohnehin in der Chursächsischen Gesinde-Ordnung bey zehen Thaler Strafe verboten. 3) Er nehme nicht zwey Geschwister, Eheleute oder Verlobte zugleich in Dienste, dulde auch letztere nicht beysammen, sondern wenn einer der letzten Fälle eintritt, verabschiede er solche, denn auch verheyrathete Dienstboten sind nicht gut. Bey Geschwistern giebt es gewöhnlich Zänkerey oder bey allen solchen nahen Angehörigen eine mehrentheils zum Schaden und zur Bevortheilung der Herrschaft gereichende zu große Vertraulichkeit. Und wenn von Eheleuten auch nur eines in Diensten ist, so sucht es doch mehrentheils seinem Ehegatten so viel Nutzen, als möglich, zu verschaffen, und wäre es auch zum Nachtheile der Herrschaft. 4) Man nehme nicht zu alte Dienstboten, es fehlen ihnen die nöthigen Kräfte und die Lust zur Arbeit, sie sind zu allen verdrossen, und verführen durch ihr Beyspiel die neben ihnen dienenden jungen Leute zur Trägheit, oder arbeiten sich selbst zu Schande; gewöhnlich dünken sie sich auch klüger, als ihre, oft jüngere Herrschaft, und lassen sich solches gemeiniglich nur zu deutlich merken. 5) Man gebe ihnen nicht zu geringen Lohn, und genugsames, nahrhaftes, reinliches Essen, damit sie nicht verdrüßlich oder verleitet werden, ihrem Schaden durch Betrügereyen zu beschönigen. 6) Man verfahre menschlich mit dem Gesinde, lege ihnen nicht mehr Arbeit auf, als ihre Kräfte vermögen, gönne ihnen die nöthige Ruhe; zanke nicht mit ihnen ohne Ursache; hüte sich vor Fluchen und Schimpfen, und so viel möglich sie ohne die dringendste Ursache zu schlagen, welches auch dann nur mäßig geschehen muß, so viel als möglich verabschiede man sie nicht vor der Zeit. Beym Abschiede gebe man ihnen ein Attestat, worinn man alle ihre Tugenden von Rechtswegen aber auch ihre Fehler zur Nachachtung für ihre künftige Herrschaft anzeigt, nur muß strenge Gerechtigkeitsliebe und Unpartheilichkeit dabey die Feder führen.

Gesinde müssen 1) treu und ehrlich seyn, ihrer Herrschaft nichts, und wäre es auch die geringste Kleinigkeit, entwenden, oder andern Leuten zustecken. 2) Alles, was ihrer Herrschaft gehört, mit gehöriger Sorgfalt in Acht nehmen; damit nichts verwahrloset und ihrer Herrschaft Nachtheil verursacht werde. 3) Ihrer Herrschaft den schuldigen Gehorsam, Ehrfurcht und Liebe beweisen; alles, was ihnen zukömmt und befohlen wird, willig, fleißig und gern verrichten, und was ihnen verbo-

ten wird, ohne Murren unterlassen, und überhaupt 4) alle ihre Kräfte aufbieten, um den Vortheil ihrer Herrschaft zu befördern, Schaden und Nachtheil aber zu verhüten. Ein mehreres hierüber besagt die Churfürstl. Sächßl. vortrefliche Gesinde-Ordnung.

Gesindekost. Hierunter versteht man alles, was man dem Gesinde zu essen und zu trinken reicht. Man rechnet darzu gewöhnlich jährlich an Dresdner Maaß auf einen Knecht 5, auf eine Magd 4 Schfl. Korn zum Brode, 1 Schfl. zu Suppen und Müsern, und auf jedes Gesinde 1½ Schfl. Gerste zu Graupen und Kloßmehl; ½ Schfl. Erbsen, 1 Viertel Linsen oder Heydekorn, und 2 Metzen Salz. Wenn sie Fleisch bekommen, für jede Person ½ Pfund, und wenn sie Bier bekommen, für jeden Knecht 1 Kanne, und für jede Magd 1 Nößel; an Butter für jede Person wöchentlich im Sommer ½ und im Winter ¼ Pfund; und an Käsen wöchentlich 1 Mandel kleine Käse. Die übrigen Gemüse an Kraut, Rüben, Möhren, Kartoffeln, Salat u. dergl. lassen sich nicht bestimmen, sondern man giebt ihnen davon so viel, als sie zu ihrer Sättigung bedürfen.

Gesindelohn, Jahrlohn, Dienstlohn, ist alles, was das Gesinde außer der Kost von der Herrschaft für ihre Arbeit bekommt. Man gebe ihnen solches zu rechter Zeit richtig, und mache ihnen wegen verursachter geringer Schäden, wenn nicht vorsetzliche Bosheit oder muthwillige Verwahrlosung dabey ins Spiel kommt, keine Abzüge. Man gebe dem Gesinde, wenn man es nicht genau kennt, kein Lohn im voraus, sondern suche lieber allezeit etwas davon vorräthig zu behalten, um sich bey Veruntreuungen, oder auch, wenn sie, wie oft in der nöthigsten Arbeit geschieht, aus dem Dienste gehen, doch an etwas halten zu können. Nächst dem ausgemachten Lohne, welches sehr verschieden ist, und jetzt bey erhöhetem Preise der Sachen, den in der Gesinde Ordnung vorgeschriebenen Lohn weit übersteigen muß, giebt man dem Gesinde, auch wenn man es miethet, ein Miethgeld, als Aufgeld zu besserer Festhaltung des Contractes, auch pflegt man ihnen ein Weihnachtsgeschenk an Eßwaaren, Kleidungsstücken oder baarem Gelde, und zu den Messen oder Jahrmärkten der nächsten Stadt etwas zu reichen, und auch in diesen Dingen muß man nicht zu sparsam seyn. Gutdenkende Gesinde bringen dieses gewiß durch Fleiß wieder ein. Man muß das Lohn, was man dem Gesinde giebt, jedesmahl nicht nur auf einen Zettel anmerken, den jedes Gesinde in Händen haben muß, und welcher der Lohnzettel heißt, worauf auch ein richtiges Verzeichniß derjenigen Sachen stehen muß, die jedes Gesinde zu Verrichtung seiner Berufsarbeit unter den Händen hat, und dafür haften muß. Mit diesem muß das herrschaftliche Lohnbuch genau übereinstimmen, und darinn nicht nur, was jedes Gesinde unter sich hat, sondern auch, was es von Zeit zu Zeit an Lohn bekömmt, aufgeschrieben werden.

Gespann nennt man vier Zugthiere, die gewöhnlich zum Bespannen eines Wagens genommen werden; kommen darzu nur zwey, so nennt man sie ein Paar.

Gespe nennt man eine doppelte hohle Hand voll von einer trocknen Sache z. B. Hafer, von diesem machen sechs Gespen eine Metze aus, welches aber bey andern Sachen nicht der Fall ist.

Gestelle nennt man überhaupt alles dasjenige, worauf eine Sache, als z. B. ein Schrank, eine Küfe, u. s. f. gestellt wird, theils um fest, theils um nicht auf dem bloßen Boden zu stehen, damit die untern Breter aus Ermangelung der nöthigen Luft nicht verstocken. Insonderheit belegt man mit diesem Nahmen den Stellboden in einem Möschbottig beym Bier- und Essigbrauen, wovon schon an seinem Orte geredet worden ist.

Getraide, Getreide, begreift im weitläuftigen Verstande alles, was das Feld in Aehren, Rispen und Hülsen zur Nahrung der Menschen und des Viehes trägt, als: Korn, Weitzen, Gerste, Hafer, Dünkel, Heydekorn, Erbsen, Wicken, Linsen und Bohnen; im engern Verstande sind davon die Hülsenfrüchte ausgenommen, so wie man dagegen an manchen Orten den mit dem Worte Getraide verknüpften Begriff noch weiter ausdehnt, und auch die Oelfrüchte, als Raps, Rübsaamen u. s. f. darzu rechnet. Es wird eingetheilt in Winter- und Sommergetraide, und zu ersten Winterkorn, Winterwaitzen, Wintergerste, Winterspelt, auch nach Befinden Winterrübsaamen und Raps, zu letztern hingegen Sommerkorn, Sommerweitzen, Sommergerste, Sommerspelt, Hafer, auch nach Befinden Hülsen- und Oelfrüchte gerechnet. Man theilt es auch ein in hartes und glattes, oder weiches und rauches Getraide, zu den erstern zählt man Korn, Weitzen, Heydekorn und die Hülsenfrüchte, die übrigen Getraidearten aber zu den letztern.

Getraideboden, Schüttboden, ist der obere, zur Aufbewahrung des Getraides bestimmte Theil eines Gebäudes. Er muß so angelegt seyn, daß keine Sonne hinein scheinen kann, sondern alle Fenster an der Mitternacht- und Abendseite angebracht sind; er muß mit den nöthigen Luftzügen, welche in allen Ecken anzubringen sind, versehen seyn, keine Feuchtigkeit, Brodem und üblen Geruch zu dulden, und daher einen doppelten Fußboden haben, die darunter etwa befindlichen Viehställe aber müssen gewölbt seyn. Ist der Boden von Lehmestrich oder Gypsguß, so kann man ihn auf folgende Art recht dicht machen: Man verküttet die Ritzen in dem darunter befindlichen Klebwerk mit einer aus Kalk, Sand, gestoßenem Glas, Feilspänen, und Hanf oder Werg bestehenden Masse, dann überstreicht man sie mit Rindsblut und Leinöl untereinander gemengt, und schlägt sie mit einer Pritsche, wie eine Scheuntenne fest. Hierauf kommt alsdann der Lehm- oder

oder Gypsguß, wobey man, um das Ungeziefer abzuhalten, zum Einmachen des Materials, Weinessig, Schaafsurin, Gurkenlake, oder Wasser, worinn wilde Kukumern oder Eselsgurken gekocht sind, untermengt. Jede Getraideart, oder anderes Gesäme muß eine besondere Stelle haben, und durch Breter von den übrigen abgesondert seyn. Die Fenster müssen zwar keine Glasscheiben, aber an deren Stelle Drathgitter, oder wenigstens gestrickte Netze haben, und mit tüchtigen Laden versehen seyn, um das Getraide vor Dieben, Vögeln, Ungeziefer, Regen und Schnee zu sichern.

Getraidedarre. Wenn das Getraide etwas feucht und nicht trocken genug liegt, so geräth es in Gährung und verdirbt. Man muß daher das Getraide stets in einer trocknen Lage zu erhalten suchen. Dieses geschieht, indem man es dünne auf den Boden schüttet und öfters umarbeitet. Wo man aber bey einer großen Menge von Getraide und wenigem Platze dieses nicht haben kann, dann muß man auf andere Mittel bedacht seyn. In den nordischen Ländern troknet man daher das Getraide vor dem Dreschen in stark geheitzten Stuben. In Niedersachsen haben die Bauerhäuser keine Schornsteine, sondern der Rauchfang geht bis auf den Getraideboden, auf welchem sich sodann der Rauch verbreitet und das Getraide troknet. An vielen Orten hat man auch Getraidedarren, wie Malzdarren eingerichtet, worauf man das Getraide schüttet, und bey einem mäßigen Feuer so lange dörret, bis es ausgeschwitzt hat und ganz trocken ist. Dü Hamel in seinem Tractate von Erhaltung des Getraides, schlägt eine künstliche Austrocknung durch Blasebälge vor.

Getraidemaaß ist dasjenige Maaß, worüber man zwar mehrentheils Getraide, aber auch andere trokne Dinge, als Salz, Obst, Baumfrüchte u. s. w. Kalch, u. s. f. mißt. Dieses ist in jedem Lande und fast in jeder Stadt verschieden. Das größte Getraidemaaß ist die in den Seestädten eingeführte Last, welche drey Berliner Wispel hält, ein Wispel hat zwey Malter, ein Malter zwölf Scheffel. In Altenburg hat ein Scheffel vier Sippmaaß, ein Sippmaaß $3\frac{1}{2}$ kleine Maaße. Ein Berliner Scheffel hält 16 Metzen. In Dresden und dem größten Theile von Sachsen hat ein Scheffel 4 Viertel, ein Viertel 4 Metzen. 17 Dresdner Metzen machen 2 Berliner Scheffel. Ein Eisenberger Scheffel hat vier Viertel, ein Viertel 4 Maaß. In Erfurt hat ein Malter vier Viertel, ein Viertel 3 Scheffel, ein Scheffel 4 Metzen, eine Metze 4 Mäßchen; ein Erfurther Malter hält 7 Dresdner Scheffel. In Gotha hält ein Malter 2 Scheffel, ein Scheffel 2 Viertel, ein Viertel 4 Metzen, eine Metze 4 Mäßchen. Vier Gothaische Malter machen einen Erfurter. In Leipzig hat der Scheffel 4 Viertel, das Viertel 4 Metzen, die Metze

2 Kuchenmaaß; übrigens ist der Leipziger Scheffel dem Dresdner gleich. In Merseburg hat man neben dem Dresdner Maaß auch das Heimbzenmaaß, wovon 5 Heimbzen 4 Dresdner Scheffel ausmachen, und jeder Heimbzen in 4 Heimbzenviertel, jedes derselben aber in 4 Heimbzenmetzen getheilt ist. In Nordhaußen und beynahe in ganz Oberthüringen hat ein Scheffel 4 Viertel, ein Viertel 2 große Metzen, eine große 2 kleine oder sogenannte Kindelbrucker Metzen. Sechszehn Nordhäuser Scheffel machen 7 Dresdner. Ein Querfurter Scheffel ist so viel als ein halber Dresdner, und ist übrigens in vier Viertel und deren jede in 4 Metzen getheilt. Gleiches Gemäß ist auch in Zörbig und dasiger Gegend unter dem Namen halb Dresdner Maaß eingeführt. In Nürnberg hat man Simmra, und hier macht man einen Unterschied zwischen glatten, rauchen Getraide, auch ungenannten und genannten Hirse. Ein Simmra glatt Getraide hält 2 Malter oder 16 Metzen, von rauchen Getraide 4 Malter oder 32 Metzen; von ungenanntem Hirse, der nehmlich noch in den Bälgen ist, 26; außer den Bälgen 16 Metzen. Eine Metze hat 4 Diethaufen, ein Diethaufe 2 Diethäufchen, ein Diethäufchen zwey Maaß. Ein Niedersächsischer Himbten ist dem Dresdner Scheffel beynahe gleich. In den ökonomischen Nachrichten im II. Bde. S. 609 findet man eine sehr genaue Vergleichung aller in den Chursächsischen Landen üblichen Gemäße mit dem Dresdner Scheffel, und in Münchhausens Hausvater im 1sten Bande S. 596. eine Vergleichung der Gemäße aller deutschen Provinzen und anderer Länder gegen einander. Ebendaselbst aber S. 623. die Berechnung des Cubischen Inhaltes der vornehmsten Getraidegemäße.

Getraidepreiß ist eine sehr ungewisse Sache, die bald steigend, bald fallend ist. Freylich verkauft jeder am liebsten in hohen Preißen, so wie jeder Käufer gern niedrige Preiße abwartet. Nur daß man nicht allemahl erwünschte Preiße erwarten kann, denn viele müssen wohlfeil verkaufen, weil sie Geld; oder theuer kaufen, weil sie Getraide brauchen; andern fehlt der Platz, um so viel Getraide aufzuschütten, um die verlangten Preiße abwarten zu können. Die höchsten Preiße haben Raps u. Rübsaamen, und andere Oelfrüchte; dann folgt Weitzen, dem gemeiniglich Erbsen und Linsen gleich sind, hierauf Korn und Wicken, nach diesen Gerste und Kartoffeln, und zuletzt Hafer und Heydekorn. Zur Nachachtung für Verkäufer und Käufer des Getraides dienen folgende allgemeine Bemerkungen, daß die höchsten Preiße des Wintergetraides um die Zeit der Herbstbestellung, des Sommergetraides um die Zeit der Frühjahrsbestellung, alles Getraides bey schlechtem Wege und bey nöthiger Feldarbeit, besonders aber des Weitzens von der Erndte an, der Gerste im März, wenn die Lagerbiere gebrauet werden und des Hafers im Sommer ist. Die niedrigsten Preiße sind gewöhn-

wöhnlich um Weihnachten, da der Bauer das meiste Geld braucht, und bey recht guter Winterschlage. Theure Preiße vermuthet man bey Mißwachs, Kriegen und Ausfuhreverboten, besonders von einzelnen Getraidearten, wenn man sich hiervon keine gute Erndte versprechen kann, oder solche wirklich schlecht ausgefallen, wohlfeile Preiße hingegen bey guten Erndten im Ganzen oder einzelnen Getraidearten.

Gewächs, Pflanze, ist alles dasjenige, was aus der Erde entweder von selbst hervorwächst, oder durch menschliche Kunst und Fleiß aus derselben hervorgebracht wird. Man theilt die Gewächse ein in Kräuter, Stauden und Bäume. Ferner hat man wilde Gewächse, welche, ohne von Menschen gesäet oder gepflanzt zu werden, wachsen, blühen, reifen und Frucht bringen, als die Waldbäume und das Wiesengras, auch alle Unkräuter und Schmarozerpflanzen; und zahme, die durch menschliche Würkung erzielt und vervollkommnet werden. Diese sind a) Getraide, b) Futterkräuter, c) Küchengewächse, d) Obstbäume, e) Oelgebende Pflanzen, f) Hülsenfrüchte, g) Gewürzkräuter, h) Arzneykräuter, i) Farbengewächse, k) Handelskräuter, l) Blumen- und Lustgewächse. In Ansehung ihrer Fortpflanzungsart hat man solche, die durch Saamen, durch ganze- oder zertheilte Wurzeln, durch Schößlinge, durch Aeste oder Schnittlinge, oder durch Senker fortgepflanzt werden. Endlich theilt man die Gewächse noch in Rücksicht ihrer Dauer in Sommer- Winter- und ausdauernde oder perennirende Gewächse. Erstere dauern nur einen Sommer, indem sie im Frühjahre gepflanzt werden, und nachdem sie ihre Früchte getragen, im Herbste wieder eingehen. Die Wintergewächse werden im Herbste gesäet oder gepflanzt, dauern den Winter und den folgenden Sommer durch, und gehen, gleich den Sommergewächsen ein, perennirende Gewächse dauern mehrere Jahre aus, ohne einzugehen.

Gewähr, Gewährleistung, ist die Pflicht eines Verkäufers oder Verpachters gegen seinen Abkäufer oder Abpachter, ihn wegen gewisser Dinge, wenn sie sich nicht in dem Stande befinden, wie sie angegeben sind, zu entschädigen. Diese ist entweder bedingte oder unbedingte Gewähr. Letztere findet statt, wenn die Sache gar nicht von solcher Beschaffenheit ist, und die Eigenschaften nicht hat, die sie vermöge ihrer Natur oder des geschlossenen Contractes nach haben sollte. Z. B. es würden 100 Acker Feld verpachtet, und wären deren nur 90 da, oder der Acker wäre zu 300 Quadrat Ruthen angeschlagen und hätte deren nur 250. 2) Wenn im Handel oder Anschlage darauf haftende Lasten verschwiegen worden. Z. B. Der Prediger eines andern Ortes müßte an diesem den Gottesdienst zu-

gleich mit verrichten, würde aber nach der Reihe gespeiset; dieses käme also 2 oder 3 mal im Jahre an den Besitzer dieses Hauses; wäre dieses nun verschwiegen, so ist der Verkäufer dem Käufer Ersatz schuldig. 3) Wenn nach geschlossenem Handel ein Dritter, welcher ein näheres Recht darzu zu haben glaubt, die verkaufte Sache ganz oder zum Theil in Anspruch nimmt; so ist der Verkäufer verbunden, auf seine Kosten das Recht des Käufers gerichtlich zu suchen, und wenn er es verliert, ihm dafür Entschädigung zu geben. Z. B. Es findet sich bey einem verkauften Rittergute ein Nachbar, welcher Ansprüche auf ein Grundstück oder einen Theil der Jagd macht. Bedingte Gewähr heißt die, wenn man wegen einer Sache im Anschlage die Gewährsleistung verspricht. Z. B. Man garantirt in einem Pachtanschlage die angegebene Acker- und Ruthenzahl der Grundstücke; die Aussaat und den Ertrag führt man im Anschlage zwar auch, jedoch nur ohngefähr nach einer Berechnung der Mitteljahre und ohne alle Gewährsleistung auf, welches leztere in den neuen Pachtanschlägen ausdrücklich gesagt wird. Und dieses leztere wird dann auch nicht gewährt.

Gewährsadministration ist die Art, ein Gut oder Grundstück zu verwalten, welche bisweilen, und besonders dann vorkömmt, wenn man den Ertrag desselben genau erörtern will. Man übergiebt nehmlich das Gut einem Verwalter nach einem gewissen Anschlage der jährlichen Nutzungen, und vereinigt sich sodann mit dem Verwalter um ein gewisses jährliches Quantum, welches derselbe dergestalt zu gewähren hat, daß er dasselbe entrichtet, und wenn das Gut weniger einträgt, das Fehlende aus seinem Beutel ersetzen muß. Ist aber der Ertrag stärker, so bekommt er von dem Ueberschusse, je nachdem es ausgemacht ist, den dritten oder vierten Theil, oder auch wohl die Hälfte desselben für seine Mühe.

Gewende, heißt überhaupt der Ort, wo man mit dem Pfluge bey dem Pflügen eines Ackers umwendet; bey sehr langen Stücken, hat man mehrere dergleichen Gewende in einem Acker, welche nun diesen Namen insbesondere, und zum Unterschiede nach ihrer Lage noch einen Beynahmen führen, als: das Ober- Mittel- und Untergewende, das Vorder- Mittel- und Hintergewende u. s. w. Wenn das Einlenken des Pfluges am Ende des Ackers, aber noch auf dem Acker selbst geschieht, so heißt ein solches Gewende das Vorgewende, Vorart, Anwand. Bisweilen läuft ein einem Eigenthümer gehörendes Stück queer von verschiedenen Aeckern, welche andern Besitzern zuständig sind, herab, und diese haben das Recht, auf diesem Acker einzuwenden. Ein solcher Acker heißt, ein Ackergewende, Wendestück, Wendeacker, Wendling. Er darf nicht eher bestellt werden, bis die darauf stoßenden Aecker bestellt

sind

sind; an manchen Orten ist auch ein gewisser Tag darzu festgesetzt, und wer dann seinen darauf stoßenden Acker noch nicht bestellt hat, der mag sehen, wie er darauf kömmt, und wo er einlenkt.

Gewicht ist ein fester nach einer bestimmten Schwere abgeaichter Körper, um darnach andere Dinge, welche nach dem Gewichte verwandelt werden, als: Metalle, Fleisch, Gewürzwaare, Heu, Stroh, Butter, Tabak, Wolle, Flachs, Klee und andere Sämereyen u. s. f. abzuwiegen. Die Gewichte sind eben so verschieden, als die Gemäße, und man hat Gold- Silber- Edelgestein- Apotheker- Kramer- und Fleischergewicht. In der Oeconomie kommen nur die beyden letztern Arten vor, deren Unterschied darinn besteht, daß das Kramergewicht um den eilften Theil leichter ist, als das Fleischergewicht. Dieses besteht aus Centnern, Steinen, Pfunden, Lothen und Quentchen. Hier zu Lande hat ein Centner 5 Steine, ein Stein nach Kramergewicht 22, nach Fleischergewicht 20 Pfund, ein Pfund 32 Loth, ein Loth 4 Quentchen. An andern Orten hat ein Centner: in Holland und Nürnberg 100, in Hannover 110, in Hamburg 112, in Braunschweig 114, in Danzig und Elbingen 120, in Königsberg 128, in Breslau 132 Pfund. Auch hat an letzterm Orte ein Centner $5\frac{1}{2}$ ganze oder 11 halbe Steine, den Stein zu 24 Pfund gerechnet. Besitzer ansehnlicher Güter thun wohl, auch eine Goldwaage im Hause zu haben, um das etwa im Golde einzunehmende Geld darauf wiegen zu können, damit sie nicht mit zu leichtem Golde bevortheilt werden. In Münchhausens Hausvater im ersten Bande S. 563. ist eine Bestimmung der vornehmsten europäischen Gewichte, und daselbst in der siebenten Tabelle eine Vergleichung des Pfundgewichts der Europäischen Städte, Leipziger, Cöllnischen und 100 Pfundgewicht zu finden.

Gewitter. Es steigen täglich verschiedene ölichte, schwefelige, salzige und wässerige Theile aus der Erde und aus dem Wasser in die Höhe unseres Dunstkreises. Wenn sie sich zusammenziehen, so entstehen daraus Wolken, und in diesen geschieht es durch die Bewegung und das Reiben der Theile untereinander, und die dadurch bewirkte Gährung, daß sie sich untereinander entzünden, und so brennend zur Erde fallen, dieses heißt der Blitz. Weil aber dabey die Luft schnell zertheilt wird und wieder mit Gewalt zusammen fährt, so verursacht dieses einen Knall, den man Donner, das Ganze aber nebst dem dabey zuweilen vorkommenden Regen, Schloßen, Hagelwetter u. s. f. ein Gewitter nennt. Gewitter sind den Landleuten oft nützlich, aber auch eben so oft schädlich. Nützlich, denn sie erschüttern die Erde, machen durch warmen Regen das Land fruchtbar, und reinigen die Luft

von schädlichen Dünsten. Schädlich, wenn sie Hagel, Schloßen oder Wolkenbrüche bey sich führen, oder wenn dadurch die Luft allzusehr abgekühlt wird, daß sodann an die Stelle der vorhergegangenen Hitze eine schädliche Kälte eintritt. Ingleichen wenn der Blitz Menschen oder Vieh tödtet, oder Gebäude anzündet. Doch ist der Schade, den ein Gewitter anrichtet, und der gewöhnlich nur einzelne Personen, Orte, u. s. w. oder kleine Landesstriche betrift, in keine Vergleichung mit dem Nutzen zu stellen, den es stiftet, und der sich über ganze Gegenden, so weit das Gewitter zieht, verbreitet. Damit aber das Gewitter dem menschlichen Leben nicht schädlich werde, sind folgende Regeln zu merken: 1) Während eines Gewitters stelle man sich ja nicht unter Bäume, an hohe Gebäude oder Thürme. denn der Blitz schlägt gemeiniglich in dergleichen hohe Dinge, und fährt daran herunter in die Erde. 2) Wenn das Haus, worinnen man ist, erhaben liegt, so gehe man in die untersten Zimmer, nur muß keine lange eingeschlossen gewesene Luft darinn seyn. 3) Man vermeide alle Orte, wo dicke und schwefliche Dünste sind, als: Kirchhöfe, Kirchen, worinnen Begräbnisse sind, Sümpfe, Viehställe, Abtritte, Zimmer, wo viel Menschen beysammen sind, Wälder, Eichen u. s. f. An allen solchen Orten sind viel Dünste beysammen, die sich mit denen in der Luft vereinigen, und so den Blitz dahin leiten können. 4) Man erhitze sich während eines Gewitters nicht, denn der Schweiß zieht den Blitz an sich. 5) Man suche starkes Feuer und Rauch im Hause zu vermeiden, denn durch den aufsteigenden Rauch wird der Blitz ebenfalls in das Haus geleitet. 6) Wenn man sich in einem Zimmer befindet, so mache man nicht alle Oefnungen zu, sondern lasse eine Thüre offen, weil man sonst von vielem Schwefeldampfe beym Einschlagen ersticken könnte. Die Fenster öfnet man theils des Regens wegen, theils der bey Eröfnung einer Thüre entstehenden Zugluft halber nicht gern, denn durch die aus dem Zuge herrührende Bewegung der Luft, wird der Blitz mit fort und dem Zuge nachgezogen. 7) Man vermeide möglichst die Nähe dichter und metallischer Körper, und komme daher eisernen Stangen, Gittern, Drath, auch den Wänden nicht zu nahe. Der Blitz hängt sich gemeiniglich an solche Sachen an, und läuft daran fort. Daher thut man auch wohl, bey sich habende metallne Dinge, als Schlüssel, Geld, Kleider mit metallenen Knöpfen u. s. f. abzulegen. 8) Auf freyen Felde ist das sicherste Mittel, sich platt auf die Erde zu legen, nur nicht in der Nähe eines Baumes, sondern wenigstens 12 Schritte von demselben. Ist man zu Pferde oder zu Wagen, so steige man ab, und stelle sich wenigstens 12 Schritte davon. Doch ist dieses alles nicht eher nöthig, als bis das Gewitter nahe ist, denn von einem entfernten Gewitter hat man nichts zu fürchten. Die Entfernung des

des Gewitters berechnet man nach der Dauer des Zeitraumes, in welchem man nach vorhergegangenem Blitze den Donner hört. Kann man nach dem Blitze 20 Pulsschläge zählen, so ist das Gewitter noch über eine Meile von uns, bey 10 Pulsschlägen beynahe eine Stunde, bey 5 Pulsschlägen ohngefähr noch eine gute Viertelstunde, kann man aber auch diese nicht mehr zählen, so ist man keinen Augenblick für dem Einschlagen sicher. Wider das Einschlagen des Blitzes in die Gebäude hat Franklin die sogenannten Wetterableiter vorgeschlagen, und sie haben bis jetzt noch immer die besten Wirkungen gezeigt. Dieses sind eiserne Stangen, vier Ellen lang, welche auf dem Dache befestigt werden; in diese zieht sich die, während des Gewitters in der Luft befindliche electrische Materie, welche die Stangen auffangen und vermittelst eines eisernen, von der Stange an der Seite des Hauses bis in die Erde, oder ein dabey befindliches Wasser hinablaufenden Drathes, abwärts leiten, damit dem Gebäude kein Schaden geschehe.

Graben ist ein breiter oder schmälerer Canal oder eine Vertiefung in einem sonst ebenen Lande; Man braucht sie 1) an Landstraßen, theils um die Feuchtigkeit davon abzuziehen, theils um die daran liegenden Grundstücke zu verwahren, daß sie nicht von den Fuhrleuten zu Schaden befahren werden. Ein solcher Graben muß oben wenigstens drey, unten zwey Ellen breit und von verhältnißmäßiger Tiefe seyn. 2) An und auf feucht und flach liegenden Feldern und Wiesen, um die überflüssigen Feuchtigkeiten davon abzuziehen. Ihre Breite und Tiefe richtet sich nach der Menge des abzuführenden Wassers; ein solcher heißt ein Abzugsgraben. Hat er bisweilen eine große Wasserfluth abzuführen, so wird er ein Fluthgraben genennt, und dann muß er sehr breit und tief, oben wohl sechzehn und unten acht Ellen breit und von verhältnißmäßiger Tiefe seyn. Alle Graben müssen alljährlich im Frühjahre gehoben, das heißt, der darinn gesammelte Schlamm und Unrath herausgeworfen werden. Hierbey ist zu merken, daß, wenn es ein Grenzgraben, nehmlich ein solcher Graben ist, der eine Grenze zwischen zwey Nachbarn macht, wegen des Hebens zwey Fälle eintreten; a) der Grenzgraben gehört einem der Nachbarn allein, und dann muß er ihn auch allein heben; in diesem Falle wird aller Schlamm auf seine Seite geworfen, und davon ein Aufwurf gemacht, zum Zeichen des alleinigen Besitzes, b) er gehört beyden Nachbarn, und dann hebt ihn jeder bis auf die Mitte, und der Aufwurf kömmt auf beyde Seiten, zum Zeichen des gemeinschaftlichen Besitzes.

Graben als Gartenarbeit heißt dasjenige Geschäft, da man in die Erde sticht, dieselbe aushebt und umwendet, dadurch die untere Erdschicht herauf, die obere aber hinunter bringt, und mit jener bedeckt; dabey auch die Klöße und

und Erdschollen zerstößt, die Unkräuter ausrottet, und nach Befinden den Dünger unterbringet.

Grabscheid, Grabeisen, Spaten, ist das dem Landmanne unumgänglich nöthige Werkzeug, womit er das Graben verrichtet. Es ist entweder nach Fig. 7. ein ganzes Stück Holz mit einer starken, etwa anderthalb Ellen langen hölzernen Krücke, und vorn rund mit verstählten und geschärftem Eisen beschlagen; oder er besteht nach Fig. 8. aus einer ohngefähr 12 Zoll langen und oben 10 Zoll breiten, unten aber etwas schmäler zulaufenden und ebenfalls verstählten und geschärften eisernen Platte, worinn oben eine Dille ist, in welcher eine, wie oben beschriebene Krücke, steckt.

Gränze, s. Grenze.

Gräser, Gras, machen eine eigene, sehr weitläuftige Familie des Pflanzenreiches aus, worzu auch alle Getraidearten im engen Verstande genommen, gehören. Die Wurzeln sind zaserich, und entstehen theils aus einer Hauptwurzel unter der Erde, theils aus den die Erde berührenden Halmknoten. Der Stängel, welcher der Halm, genennt wird, treibt die Blüthe entweder in Aehren oder in Rispen, und die Saamenkörner, welche mehlig sind, in einzelne Kappen oder Bälglein. Die Gräser gehören theils unter die einjährigen, theils unter die perennirenden Gewächse. Die Futtergräser, welche auf den natürlichen Wiesen wachsen, haben vor den auf Aeckern oder künstlichen Wiesen erbaueten Futterkräutern viele Vorzüge, denn sie sind dem Viehe nahrhaft, ohne es zu überfüttern, sie sind leichter zu verdauen, und machen nicht so viel Blähungen, sie erhitzen und entbrennen sich nicht so leicht, lassen sich besser trocknen, leiden von einer trocknen, kalten Frühjahrswitterung weniger Schaden, und haben ohne weitere Bearbeitung außer einiger Düngung eine immerwährende Dauer. Kennzeichen eines guten Grases sind folgende: 1) es muß dem Klima und dem Boden angemessen seyn, 2) auch auf geringern Boden und ohne gedüngt zu werden, fortkommen, 3) lang ausdauernd, 4) dem Viehe wohlschmeckend, nahrhaft und gesund seyn, und 5) den Boden nicht zu sehr entkräften.

Gräserey. Hierunter wird aller zu einem Gute gehörige Graswuchs verstanden, den man nicht zum Heu machen, sondern zur grünen Fütterung gebraucht. Man findet diese auf Wiesenrändern, Grasegärten, Dämmen, Feldrainen und Holzrändern, welches die Gräserey im engen Verstande genennt wird. In Hölzern, Büschen und Brahnen heißt sie die Holzgräserey. Im Getraide dauert sie nur so lange, bis das Getraide die Schoßbälge ansetzt. Diese heißt die Feldgräserey, und endlich durch Ausjäten des Unkrautes aus dem Lein, Hirsen, Möhren, Kartoffeln und andern Aeckern

Graupen sind von den Hülsen befreyete Gersten- oder Weizenkörner; erstere nennt man Gerstengraupen, letztere Weitzengraupen. Sie werden entweder auf einer besonders dazu eingerichteten Mühle, die Graupenmühle; oder der Graupengang bey einer gewöhnlichen Mühle genannt, oder noch besser durch besonders dazu gemachte Graupenstampfen bereitet. Bey der letztern Art werden die Körner zuvörderst ein klein wenig genetzt, hernach in der Stampfe so lange gestampft, bis die Hülsen abgehen, hierauf werden die Hülsen in einer Wanne abgeschwungen, die reinen Körner wieder in den Stampf gethan, etwas weitzene Kleyen darunter gemacht, und wieder eine gute Stunde gestampft; endlich läßt man sie noch durch ein Sieb laufen, so sind die Graupen fertig. Sind sie ganz rund, so heißen sie Perlgraupen, die andern Hausmannsgraupen. Von einem Scheffel Gerste erhält man $\frac{1}{2}$ Scheffel Graupen, $\frac{1}{2}$ Scheffel Mehl und $5\frac{1}{2}$ Metze Kleyen; von einem Scheffel Weitzen 14 Metzen Graupen, 2 Metzen schwarz Mehl, und 2 Metzen Kleyen. Die Graupen sind eine wohlschmeckende und nahrhafte Speise, verursachen jedoch, wenn man sie zu reichlich genießt, Magendrücken und Blähungen; der Schleim davon ist ein sehr gesundes Nahrungsmittel für Kranke.

Grenze ist derjenige Streif Landes, wo die Länder, Gebiete, Grundstücke zweyer oder mehrerer Herren oder Besitzer an einander stoßen. Sie sind entweder natürlich oder künstlich; zu erstern gehören Berge, Hügel, Thäler, Straßen, Wege, Flüsse, Bäche, Raine, u. s. f. letztere sind durch die Kunst gemacht und bestehen aus Gräben, Steinen, Haufen, Gruben, Säulen, Kreutzen und Bäumen. Diese braucht man gewöhnlich zu Bezeichnung der Holzgrenzen, und wenn man die Grenze durch ein, in den Baum gehauenes Kreutz und in der Mitte hinein gebohrtes Loch bezeichnet, so wird ein solcher Baum ein Kreuz- oder Lochbaum genannt. Hieher gehören auch die Heegesäulen, welche dazu dienen, die Jagdgrenze zwischen einem Landesherrlichen Geheege, und einem Koppel- oder geschlossenen Vasallenreviere zu bezeichnen.

Grenzstein, Mahlstein. Es giebt entweder öffentliche oder Privatgrenzsteine. Erstere sind Unterscheidungszeichen ganzer Länder, Herrschaften oder Gebiete, und werden daher auch Bannsteine genannt; diese hingegen scheiden bloß Privatbesitzungen und einzelne Grundstücke von einander. Bisweilen werden an die Stellen der Grenzsteine auch Grenzpfähle, Mahlpfähle gesetzt, dieses sind starke hölzerne Pfähle, in welche, gleich wie in die Grenzsteine, Buchstaben und andere Zeichen eingehauen werden; auch haben sie gleiche Gerechtigkeit mit den Grenzsteinen. Billig sollte an

jedem

jedem Orte ein richtiges, nach einem, von einem vereideten Feldmesser aufgenommenen Risse verfertigtes, und von allen Einwohnern gerichtlich anerkanntes Flurbuch vorhanden, und darinn jeder Grenzstein und jedes andere Grenzzeichen aufgeführt seyn. Und gleich wie die Grenzen eines ganzen Dorfes alle Jahre einmahl bezogen werden, so sollte solches doch wenigstens alle 3 oder 6 Jahre auch mit den Privat-Grenzzeichen geschehen.

Gries ist dasjenige bey der Zubereitung der Weitzengraupen, welches auch nicht die Größe der Perlgräupchen erreicht; man kann auch die Mühle besonders zu diesem Behuf stellen; Gries hält sich aber nicht über ein Jahr. Bey Gerste, Hafer oder Heydekorn heißt diese Zubereitung **Grütze**, worunter besonders der **Hafergrütze** als Gesundheitsmittel bey Brustkrankheiten zu empfehlen ist.

Groschen ist eine Münze, die 12 Pfennige enthält, man schreibt ihn abgekürzt ggr. 16 gute Groschen machen einen Gulden, 21 gr. einen Meiß. Gulden, und 24 ggr. einen Reichsthaler. Ein solcher Groschen wird ein **guter Groschen** genennet, zum Unterschiede von **Mariengroschen**, der nur 8 pf. enthält.

Gründling ist ein kleiner Fisch zum Karpfengeschlechte gehörig. Er wird in Flüssen, Bächen und Teichen gefunden, und zieht sich aus den Flüssen im Winter häufig in die See. Er gleicht der Gestalt nach der Schmerle, hat aber nur eine Bartfaser am Maule. Seine Größe beträgt 4 bis 5, selten 6 bis 8 Zoll. Seine Farbe ist oben schwarzbraun mit rothem Pünktchen, unten aber weißgelblich. Zum Köder für ihn nimmt man Ochsengehirn.

Grün nennt man Früchte, wenn sie nicht ganz reif sind, imgleichen wenn sie genossen werden, ohne gebacken, oder getrocknet zu seyn. Auch bedient man sich des Ausdrucks bey nicht geräucherten oder nicht eingesalzenen Fleische und Fischen.

Grummet, Grummt, Nachmath, ist der zweyte Nutzen von 2 oder dreymähigen Wiesen, und hat seinen Namen von grob, weil dieses Futter weniger zart und nahrhaft als das Heu ist. Nach der Heuerndte ist es sehr gut, bey sehr heißem und trocknem Wetter die Wiesen zu wässern, oder mit Mistjauche zu düngen, damit das Grummt desto stärker und besser nachwächst. Bey dreyhauigen Wiesen fällt die Grummterndte vor der Kornerndte und die Nachmatherndte nach Michael, bey zweyhauigen hingegen gegen Michael. Die Arbeit beym Hauen und Dürremachen des Grummts ist die nehmliche, wie beym Heumachen; weil man aber längere Zeit darzu braucht, als zu jenen, so ist es gut, ohngefähr 14 Tage vor Michael damit anzufan-

fangen, um vor den kurzen und trüben Herbsttagen damit fertig zu seyn. Das Grummt verursacht Verstopfungen, und ist daher den Pferden, besonders im Winter, wenn sie nicht arbeiten, nicht zuträglich, und wenn sie schwere Arbeit haben, nicht kräftig genug. Besser schickt es sich für das Rindvieh, denn es ist ein gutes Melkfutter. Bey den Schaafen kann man es den Hammeln geben, wer aber recht auf den Nutzen seiner Schäferey sieht, wird allezeit etwas Heu oder Stroh darunter schneiden lassen. Hiernächst gehört darzu ein recht luftiger Ort zur Aufbewahrung des Grummtes, daher man den Grummtboden, wenn er über den Viehställen ist, mit einem tüchtigen Estrich versehen muß; auch ist es gut, über dieses Estrich einer Hand hoch gutes trockenes Stroh zu streuen, und das Grummt darauf zu bansen, denn das Stroh zieht alle Unreinigkeiten an, und erhält das Grummt gut und trocken.

Grund heißt 1) die Lage des Erdbodens, oder die Erdschicht, welche unter der bearbeiteten Oberfläche, oder der Grasrinde liegt, und oft seiner Beschaffenheit nach von der Oberfläche sehr abweicht. Z. B. die Oberfläche ist gutes Gartenland, und der Grund darunter Thon, Kieß rc. 2) Wird dieses Wort auch von Häusern, Aeckern und Wiesen u. s. f. und allen unbeweglichen auf einem Grunde ruhenden Dingen gebraucht; jedoch bedient man sich dieses Wortes gewöhnlich nur in der mehrern Zahl, wenn man die erwähnten Dinge liegende Gründe nennt; einzeln heißt ein solches ein Grundstück. 3) Der untere, in der Erde befindliche Theil eines Gebäudes, worauf das ganze Gebäude ruht. Er kann eigentlich von nichts andern, als von Steinen seyn; denn ein hölzerner Grund geht nicht in die Erde, sondern besteht bloß aus starken Schwellen, welche auf der Erde ruhen, daher er mit Steinen unterschlagen seyn muß, wenn er nur einige Dauer haben soll. Man kann in jedem Boden einen Steingrund machen, nur nicht im morastigen Boden. Hat man einen solchen, so muß man ihn erst die gehörige Festigkeit durch Einrammeln eichener oder ellerner Stämme geben, dieses nennt man einen Rost, und auf diesen wird sodann der Grund des ganzen Gebäudes gebracht. Auf Felsen hat man gar keinen Grund nöthig, sondern man bauet den Felsen bloß gerade, daß er eine gleiche Horizontalfläche bildet. Die Stärke des Grundes muß sich nach der Last richten, die er zu tragen hat; so muß er z. B. zu einer Kirche mit einem Thurme, besonders unter dem Thurme, tiefer und breiter seyn, als zu einem gewöhnlichen Bauerhause. Eine Abzeichnung eines Gebäudes, worauf man blos den Flächenraum sieht, den das Ganze und jedes seiner einzelnen Theile einnimmt, wird ein Grundriß genennt, und ist dem Aufriß entgegen gesetzt, der die Höhe des ganzen Gebäudes überhaupt

und aller seiner Theile insbesondere bezeichnet.

Gülden ist eine eingebildete Münze von zweyerley Art, nehmlich 1) Meißnischer Gülden, welcher 21 gr. gilt, und in Sachsen häufig beym Kaufe von Grundstücken, ingleichen zu Lehngeldern, Zinsen, und zum Gesindelohne gebraucht wird. 2) Rheinische Goldgülden sind nur noch als Strafgelder bey dem Reichskammergericht zu Wetzlar üblich. Man muß den Gülden nicht mit dem Gulden verwechseln, welcher eine wirkliche Münze ist, die 16 gutegr. — oder 24 Mariengroschen gilt. Ein Reichsgulden gilt nach unserm Gelde 13 gr. 4 pf. und ein Pohlnischer 4 gr.

Gurken, Cucummern, Kümmerlinge, Ummurken, sind eine Gartenfrucht, und gehören zu den Kürbisfrüchten. Man hat große und kleine Gurken, wovon die erstern im Sommer grün, als Salat, auch gekocht verspeist, hernach aber mit Dille, Wein- oder Kirschlaub, Wasser und Salz eingelegt, und, wenn sie gegohren haben unter dem Nahmen saure Gurken verspeist werden. Die kleinen Gurken macht man mit Essig, Pfeffer und Fenchel ein, und diese heißen dann Pfeffergurken. Der Saame der Gurken dauert sechs Jahre, und ist im zweyten am besten. Vor dem Säen muß er erst zwey Tage in Wasser geweicht werden, damit er geschwinder aufgehe, und hier fällt der gute Saame zu Boden, was aber oben aufschwimmt, taugt nicht zum Säen. Was man zeitig haben will, muß ins Mistbeet gesäet werden, in welchem man sie zum Essen reif werden lassen, oder auch aus demselben ins Land verpflanzen kann. Im Lande werden die zeitigen Gurken in der Mitte des Aprils nach einen Regen gelegt; diese pflegen nicht selten bey nachkommenden Nachtfrösten zu erfrieren. Man steckt sie daher auch später, und die letzten zu Ende May und Anfange des Junius. Die Gurken müssen fleißig begossen, und die zu dicke stehenden gehörig ausgezogen und verpflanzt werden. Die späten setzen ihre Blüthen um Johannis an, diese sind gelbe Blumen, worunter man diejenigen, welche eine bräunliche Farbe haben, wilde nennt. Reichard in seinem Land- und Gartenschatz im vierten Theile S. 153 giebt den Rath, dieselben abzukneipen, dieses würde bey solchen Gurken, die man zu Saamen ziehen wollte, lauter unfruchtbaren Saamen verursachen, denn eben diese sogenannten wilden, sind die männlichen Blüthen, welche mit ihrem Fruchtstaube die übrigen weiblichen befruchten müssen. In ohngefähr acht Tagen nach der Blüthe werden die Gurken eßbar, und da muß man sie nach und nach, wie sie tauglich werden, abnehmen, und nur die Saamengurken reif werden lassen. Hierzu läßt man die weißlichen, schönsten, längsten und glättesten am Kraute liegen, und diese ganz gelb und mürbe werden. Hierauf nimmt man sie im Monat October, ehe die starken Reife kommen, ab, und legt

legt sie auf einen Boden, wo sie zwar die Luft, aber kein Regen treffen kann. Wenn nun Fröste kommen, so macht man den Saamen heraus, wäscht solchen rein ab, läßt ihn sodann wieder trocknen, und hängt ihn endlich in einem Säckchen an einem nicht zu kalten und nicht zu warmen, auch für den Mäusen gesicherten Orte auf. Die Schaalen werden gestampft von Schwein- und Rindvieh gern gefressen, letztern aber sind sie wegen ihrer kältenden Eigenschaft im Winter nicht gesund, daher man wohl thut, solche in Salz einzulegen, und sie erst gegen das Frühjahr zu verfüttern. Im Lande bekommen die Gurken bisweilen Flecken, wenn nehmlich die Sonne sie bescheint, während Thau oder Regen noch darauf stehet. Man hat auch weiße Gurken, welche zärter und trockner seyn sollen, als die grünen. Abarten sind die Schlangengurken, die wilden oder Eselsgurken, und die egyptische oder Zeilonische Gurke.

Gut, siehe Landgut.

Gyps, Gips, Duchs, Dux, ist eine, mit Vitriolsäure theils verbundene, theils gesättigte Kalcherde, welche keine fixe Luft enthält, und sich daher im Wasser auflöset, auch je mehr sie Vitrioltheile enthält, um desto weniger, oder auch wohl gar nicht mit Säuren aufbrauset. Man theilet den Gyps in gemeine Gypssteine und in Gypsspath, zu erstern rechnet man 1) den gemeinen oder groben Gyps, 2) Gypsschiefer oder blätteriger Gyps, 3) Alabaster, und 4) Gypscrystallen oder Gypsdrusen. Zu den Gypsspathen aber a) Strahl- oder Federgyps, auch Federweiß oder Federspath genannt, b) Selonit oder Spiegelstein. Der Landwirthschaftliche Gebrauch des Gypses ist zweyerley, 1) brennt man davon den Sparkalch, den man, weil er nicht gut Kälte vertragen kann, nicht dahin nimmt, wo ihn die Luft treffen kann, sondern nur, wo er bedeckt steht, als zu Stubendecken u. s. f., auch muß er, wenn er eingemacht ist, bald verbraucht werden, weil er sonst zu hart wird, und nicht wieder aufgelöset werden kann. 2) Zum Düngergebrauch, entweder roh oder gebrannt, indem er die fetten Theile des Düngers und der Erde auflöset, auch die Feuchtigkeiten aus dem Dunstkreise anzieht, und anhält. Er wirkt auf die Pflanzen gestreut, am besten, vorzüglich aber ist er ein guter Gras- und Kleedünger, für Feldfrüchte aber nur allenfalls zu Hülsenfrüchten zu empfehlen. Hierüber siehe Mayers Lehre vom Gyps als einer vorzüglich guten Düngung, und dessen Vertheidigung des Gypses als einer vortrefflichen Düngsorte.

H.

Haab und Gut, darunter wird das ganze Eigenthum einer Person verstanden. Es wird auch Vermögen genennt, und ist entweder beweglich oder unbeweglich. Letzteres heißt das Immobiliarvermögen, und begreift alles feste und unbewegliche Haab und Gut, als Aecker, Wiesen, Gärten, Holz, Teiche, Gebäude, u. s. f. ersteres aber nennt man das Mobiliarvermögen, und versteht darunter alles, was sich entweder selbst bewegt, oder sonst von einem Ort zum andern gebracht werden kann, zu jenem gehört alles Vieh, Hausthiere und Vögel, sie führen den juristischen Namen Semoventien, alle übrige bewegliche Dinge aber, als Geld, Kleider, Wäsche, Wirthschafts- Hauß-Küchengeräthe rc. gehört zu den Mobilien. In Rücksicht der Erlangung des Eigenthums, wie auch dessen Nutzen und Gebrauchs (Nießbrauch) auch Veräußerung haben wir verschiedene Rechte, deren Kenntniß ein gelehrter Landwirth, der diesen Namen mit Recht führen will, sich befleißigen muß, und worüber ich bald in einer eigenen Schrift zu reden, Gelegenheit nehmen werde.

Haaken als Haus- und Wirthschaftsgeräthe, ist ein krumm gebogenes Eisen oder Holz, woran man eine Sache entweder hängt, oder womit man sie an sich zieht. Gemeiniglich bekommt ein solcher Haaken, noch einen seinem Gebrauche angemessenen Bey- oder Vornahmen; daher hat man Angelhaaken, Brunnen- Ege- Feuer- Fisch- Fleisch- Kessel- Mist- Schlüssel- Thür- Wandhaaken u. s. f.

Haacken, als Ackerwerkzeug, Haakenpflug, Ruhrhaaken, Haken, Rabbitz ist eine Art von Pflug mit doppeltem Schaar ohne Streichbret, das Schaar steckt mit seiner Dille im Haupte des Pfluges, welcher gewöhnlich auch nur einen Rüster hat. Er ist hauptsächlich in schweren stöckischen Lande zu gebrauchen, das man mit dem gemeinen Pfluge nicht gut klar machen kann. Auch gebraucht man ihn bey Vertilgung der Quecken, um solche herauf auf die Oberfläche des Ackers zu bringen, und da wird er auch der Queckensucher genennt; doch sollte ein guter Landwirth seine Felder allezeit so rein von Quecken haben, daß er den Haaken zu diesem Behuf nicht nöthig hätte. Im Erzgebirge und in der Gegend von Dreßden, wo man den gemeinen Pflug wenig oder gar nicht kennt oder benutzt, hat man vier Arten von Haakenpflügen, nehmlich den Reiß- Ruhr- Krell- und Flügelhaaken.

Die Arbeit, welche mit dem Haakenpfluge gemacht wird, nennt man Haaken, Haken, Balkenstreifen. Man pflügt damit in die Länge und Queere des Ackers, auch über Ecke, je nachdem es nothwendig ist oder verlangt wird. Wenn man auch im guten, nicht so stöckischen und schweren Felde diese Arbeit verrichtet,

tet, wenn das Feld von einer Pflugart zur Andern sehr verraset ist, so wird man dem Felde eine große Güte thun; und überhaupt kann man mit dieser Arbeit eine Pflugart ersparen, wenn man ein Feld, das gewöhnlich einmahl gepflügt wird, dreymahl pflügt, nehmlich braacht, hernach haaket, und endlich zur Saat pflügt. Z. B. Man stoppelt ein Stück zur Gerstensaat bestimmtes Feld im Herbste, haaket es im Frühjahre ohne weiteres Boßen, und pflügt es zu seiner Zeit zur Saat.

Haber, Hafer, gehört zum Sommergetraide, und wird in drey Hauptarten abgetheilt, nehmlich 1) in den gemeinen Saathafer, man theilt diesen aber wieder in grauen, schwarzen und weißen; der graue scheidet sich in Halbrecht- und Bart- Rauch- Purr- oder Sandhafer, den man auch Mückenbein nennt, und dessen Rispen lange Spitzen, wie einen Bart, haben. Er kann auch im schlechten Lande gebauet werden und füttert sehr gut; grün abgemäht wächst er verschiedene mahle wieder nach, und giebt ein gutes Milchfutter. Der Schwarzhafer ist entweder Augst, Augusthafer, weil er in der Mitte dieses Monats reif wird, er fällt jedoch reif sehr leicht aus und erfordert einen sehr guten Boden, füttert aber sehr gut, oder Eichelhafer, wegen seiner starken und harten Körner. Eine Abart des weißen Hafers ist der englische, dessen gewöhnliche Sorte der gemeine Weißhafer gelbe- glatte- März-hafer ist. 2) Der Ungarische oder Türkische Hafer, Traubenhafer, ist erst neuerlich bey uns bekannt worden. Seine Rispen hängen nicht um ihn herum, wie bey anderm Hafer, sondern die Körner hängen in zwey Reihen an einer Seite des Halmes herunter; er bringt sehr mehlreiche Körner, und schüttet weit besser als der gemeine Hafer. Er verlangt einen guten Boden und zeitige Aussaat, weil er spät reift. 3) Der nakte Hafer, ist mehr in England als bey uns zu Hause; er ist so dünnschälig, daß man ihn ohne Mühle durch bloßes Sieben zu Hafergrütze bereiten kann. Alle diese Sorten theilen sich wieder in Früh- und Späthafer, welche aber oft durch die Säezeit in einander ausarten. Den zeitigen Hafer säet man bereits im März bis in den April. Da man dann auch den späten anfängt zu säen, und damit bis in den May fortfährt. Die wahre Mittelzeit des Hafersäens ist, wenn die Birke anfängt auszuschlagen, und die Erndte im August und September. Er kann sehr schlechten Boden vertragen, wächst aber freylich in einem guten wohlgedüngten und bearbeiteten Boden besser. Zum Hafer wird nie gedüngt, sondern er wird nach einer Winterfrucht als 2te 3te 5te auch 6te Frucht nach der Düngung gesäet. Die Zubereitung des Ackers ist sehr einfach; man stoppelt die Stoppeln des Wintergetraides, boßet dieses Feld im Frühjahre; ackert es, sobald es genug abgetrocknet; zur Saat; pflügt, bey sehr trockner Witterung, den Saamen

ganz

ganz, bey mäßiger Trockniß aber halb unter, und säet die andere Hälfte auf die Furche; den ganzen Saamen auf die Furche zu säen, geschieht aber nur bey ganz nassen Wetter. Der Hafer muß dicke gesäet werden, auf einen Acker von 300 Quadrat Ruthen rechnet man 2 Dresdner Scheffel. Nach dem Säen wird der Hafer durch Kreutzen, Queeren und Auslenken eingeeget, und wenn er aufgegangen, nach einem Regen, nachdem der Acker wieder hinlänglich abgetrocknet ist, gewalzet. Die Erndte geschieht in der Gelbreife, da er in Schwaden gehauen wird, in welchen er so lange liegen muß, bis er nach einigen tüchtigen Regen und Sonnenschein gehörig geröstet hat. Beym Dreschen muß er so oft durchdroschen werden, bis das Stroh nicht mehr zittert, denn eher ist es nicht von Körnern rein. Der Hauptgebrauch des Hafers ist zu Pferdefutter, man füttert aber auch die Absetzekälber, Schaafe und das Federvieh mit Hafer. Das Stroh giebt man als Nachtsfutter dem Rind- und Schaafviehe in Ermangelung bessern Rauchfutters. Unkräuter, die gern im Hafer wachsen, sind der Wildhafer, s. dieses Wort, der Hederich, wovon ebenfalls an seinem Orte, welcher aber nicht alle Jahre zum Vorschein kommt, und der Döberich oder Lolch. Aus dem Thierreiche hat er mit der Gerste gleiche Feinde.

Hacke ist ein eisernes landwirthschaftliches Werkzeug mit einem hölzernen Stiele versehen, welches darzu dient, den Erdboden aufzuhacken oder aufzulockern. Man hat deren dreyerley Arten. 1) die Krauthacken Fig. 9. diese braucht man, um schon bearbeiteten Boden aufzulockern, auch um verschiedene Erdfrüchte damit anzuhäufeln. 2) Die Spitzhacke, Spitzhaue, Fig. 10. Diese braucht man besonders beym Aufeisen oder Aufhacken gefrornen Bodens. 3) Die Radehacke, Rode- Rottehacke, Fig. 11. gebraucht man vorzüglich zum Ausrotten der Bäume und Stöcke, auch bedienen sich solcher die Fuhrleute bey bösen Wege.

Häckerling siehe Heckerling.

Hägen, Heegen, kommt von dem alten deutschen Worte Hag her, welches so viel heißt, als eine Vermachung, ein Zaun. Aecker, Felder, Wiesen, Gärten und andere Grundstücke hägen, heißt, sie durch eine Vermachung, Einfriedigung für dem Hinzukommen anderer Menschen und Thiere verwahren. Menschen häget derjenige, der z. B. liederliche Leute, oder junges Volk bey sich aufhält. Vorzüglich aber ist dieses Wort ein Forst- und Jagd-Ausdruck, und bezeichnet das Recht, einen Wald oder ein junges Gehau mit einem Zaune zu umgeben, damit kein Wildpret heraus oder hinein komme. Nicht jeder Jagdberechtigte hat die Gerechtigkeit zu hägen, weil er dadurch die Nachbarn beeinträchtigt, und ihnen entweder zu viel Wildpret zum Schaden ihrer Grundstücke zuschanzt, oder zum Schaden

den ihrer Wildbahn ihnen zu viel Wild nimmt. Dieses Recht kann also niemanden zu Theil werden, als in so fern seine Nachbarn für allen Schaden gesichert sind, der ihren Grundstücken durch zu viel, oder ihrer Jagd durch zu wenig Wildpret erwachsen könnte.

Häusler sind diejenigen Einwohner auf dem Lande, die zwar ein eigenes Haus, aber kein Feld oder andere Grundstücke besitzen. Gemeiniglich sind solche Häuser in andere Grundstücke eingebauet, die meisten aber findet man auf Ritterguts Grund und Boden. Hier gehören sie mehrentheils dem Guthsherrn und werden an die Einwohner vermiethet, welchen gemeiniglich das Ausdreschen des Getraides in der Ritterguthsscheune obliegt, deswegen auch solche Häuser Drescherhäuser genennt werden. Dergleichen kleine Häuser sind freylich für einen Herrn und sein Dorf kein Seegen; ihre Einwohner sind gewöhnlich arm, und die Noth treibt sie zum Stehlen, wenigstens von Holz und andern Victualien; und da sie wissen, daß ihnen nicht viel zu nehmen ist, die Herren Gerichtsverwalter aber nicht gern umsonst arbeiten, so finden sie darinn einen Schild, unter welchem sie allerhand Troz und Ungebührnisse verüben können. Und am Ende liegen doch wohl ihre Wittwen und Waisen, so wie sie selbst, wenn sie alt und schwach werden, der Gemeinde zur Last. Daher wird ein jeder Ritterguthsbesitzer, den nicht die Noth wegen außerdem ermangelnder Arbeiter darzu treibt, am besten thun, sich vor der Anlage dergleichen kleiner Häuser zu hüten; hat er aber welche, sie wo möglich an Leute, die in der Guthsarbeit und sonst zu einem Gewerbe zu gebrauchen sind, um einen wohlfeilen Preiß zu verkaufen, und mit einer gewissen Fröhne und Zinse zu belegen; so hat er doch nebst dem Lehn- und Siegelgelde bey ereignenden Fällen jährlich etwas gewisses, da er hingegen bey vermietheten Häuseen Reparaturen hat, und oft keinen Miethzinß bekömmt.

Hagedorn, Rasendorn, Hage- Hayn- Hahnebutten- Hiften- Schlafkurz- Wippen- Klatschrosen- Hundsrosenstrauch, gehört unter die Dornensträucher. Er hat kriechende, und viel Ausläufer treibende Wurzeln, wovon die Schößlinge außerordentlich geil, und sehr lang wachsen; das Holz ist zu nichts als zu lebendigen Zäunen zu gebrauchen, die Blätter gleichen den Rosenblättern, nur sind sie etwas kleiner; die Blumen, welche büschelweise erscheinen, sind den Rosen an Gestalt und Geruch ähnlich, aber einfach und fleischfarbig, oder röthlich mit weiß vermischt. Die Frucht davon, welche Hage- Hayn- Hahnebutte, Hifte, Schlafkurz, genennt wird, besteht aus einer länglich runden, glatten, oben zu gespitzten, hochrothen, inwendig mit vielen weißlichen harten Haaren, worinn die rauhen eckigten Saamenkörner sind, angefüllten Beeren, welche von den Haaren

und

und Körnen befreyet, grün und gewelkt zur Speise dienen. Die Blätter sind ein gutes Ziegenfutter. Nächst den Hahnebutten zeigen sich auch zwischen den Aesten rauche gelbröthliche Knospen, Rosenschwämme oder Schlafäpfel genannt. Eine Art davon, die Wiepe, trägt die Rosenäfel als Frucht, hat auch größere und röthere Blumen, welche bey gehöriger Abwartung den Gartenrosen gleich werden; Diese sowohl als die gemeinen kleinen Klatschrosen werden auch zum Rosenwasser genommen.

Hagel, Schloßen, sind gefrorne Regentropfen, welche, wenn sie nur einzeln sind, Graupeln genennt werden. Frieren deren mehrere zusammen, so heißen sie Schloßen, und dann erst Hagel, wenn deren so viele zusammenfrieren, daß ganze eckigte oder zackigte Stücken Eis, in der Größe der Tauben- oder Hünereyer daraus werden. Und die Größe derselben, nebst der Stärke des zugleich mit wehenden Windes ist es, wodurch der Schade größer oder kleiner wird. Bisweilen werden die Halme des Getraides nur geknickt, und dann bleiben die Körner klein oder reifen gar nicht, oft werden auch die Körner aus den Aehren, und die Rispen vom Hafer abgeschlagen, aber das Stroh bleibt gut. Vielmahls aber wird alles zu Schanden geschlagen, und dann ist weiter nichts zu thun, als alles Getraide wegzuschneiden und zur Düngung anzuwenden. Kommt das Schloßenwetter noch zeitig genug, etwa im May oder zu Anfange des Junius, so kann man das Feld umpflügen, und noch mit Gerste, Erbsen, Sommerrübsaamen, Lein u. s. w. besäen; doch muß man den Acker darzu zweymal pflügen, damit die Kälte, welche er durch den Hagel erhalten, herauskomme, und das Feld vor der Saat gehörig erwärmt werde. Ist es aber schon später, so thut man wohl den Acker zu einer Winter- oder Sommerfrucht für das folgende Jahr gehörig vorzubereiten, die dann gewöhnlich den reichlichsten Ertrag gewährt. Hat der Hagel die Weinreben getroffen, so muß man beym nächsten Schnitt alles beschädigte wegschneiden, so werden sie sich bald erholen, außerdem aber in der Folge unfruchtbar werden. Eben so muß man auch verfahren, wenn der Hagel, oder der gemeiniglich dabey wehende Sturmwind, Zweige oder Aeste von den Bäumen abgebrochen und gesplittert hat; diese muß man ebenfalls im guten Holze glatt abschneiden, weil sonst Fäulniß entsteht. Bey verpachteten Gütern kommt es auf den Contract an, ob der Pachter die Unglücksfälle ganz oder zum Theil übernommen? Im letztern Falle muß der Schaden gerichtlich taxirt werden, und der Pachter und Verpachter jeder den auf ihn kommenden Antheil desselben tragen. Nach dem allgemeinen Rechte muß der Schade wenigstens in einer Getraideart total, das heißt dieselbe ganz verwüstet seyn, so trägt alsdann jeder Theil die Hälfte des Schadens.

Hahn ist 1) das Männchen aller zum Hünergeschlechte gehöri-

gen Vögel, wo allezeit der Nahme der Gattung als Vorwort gebraucht wird; so sagt man: Trut- Birk- Auer- Fasanhahn u. s. w. bey den gemeinen Hühnern aber Haushahn. 2) Das Männchen aller kleinern Sing- und Brutvögel. 3) Ein meßingenes oder hölzernes Werkzeug, ersteres mit einer Schraube, letzteres mit einem Zapfen, welches man in ein, in den Boden eines Fasses, worinn allerley Flüssigkeiten, als Bier, Wein u. s. f. sind, gebohrtes Loch steckt, um damit die Flüssigkeit nach Belieben davon abzulassen, und was drinnen bleiben soll, durch Verschließung des Hahnes darinn zu erhalten. 4) Der Theil eines Schlosses am Schießgewehre, woran der Stein befestigt ist.

Halbbauerey, Halbpacht, ist eine besonders im Westphälischen übliche Verpachtungsart, da der Besitzer eines Landguthes dasselbe an einen Pachter, den man **Halbbauer, Halbmann** nennt, ordentlich besäet und bestellt überläßt, dergestalt, daß von dem Getraide erstlich der im künftigen Jahre auszusäende Saame genommen, der Ueberrest aber getheilt wird, und jeder Theil die Hälfte davon bekömmt; das Stroh bleibt dem Pachter. Eben so wird bey der Schäferey das aus der Wolle und den Märzschaafen gelößt Geld getheilt, des Rind- und Schweinvieh aber auf ein gewisses Pachtgeld gesetzt, und dieses ebenfalls getheilt. Bey allen Arten von Vieh tragen beyde Theile den Sterbeabgang zu gleichen Theilen. Alle Kosten trägt der Pachter, und erhält auch das Inventarium und die Strohdächer im gehörigen Stande, wie er alles überkommen, in welchen er es auch wieder zurück geben muß. Der Eigenthümer hingegen trägt die übrigen Reparaturkosten der Gebäude, wozu der Halbpachter die Fuhren ohnentgeltlich tragen muß. Der Eigenthümer muß hierbey ordentliche Gegenregister von Aussaat, Erndte, Ausdrusch, Zuwachs und Abgang des Viehes u. s. f. halten, auch auf die gehörige Düngung und Bearbeitung der Felder, wie nicht weniger dahin sehen, daß am Vieh kein Schaden durch Verwahrlosung des Pachters geschehe. Da man nun solchergestalt den Hauptzweck der Güterverpachtung, nehmlich Ruhe von aller wirthschaftlichen Arbeit nicht erlanget, so ist entweder gänzliche Verpachtung, wobey man zwar weniger Nutzen, aber doch Ruhe hat, oder wenn man einmal arbeiten will, die völlige Bearbeitung des Guthes, womit auch die ganze Nutzung verbunden ist, anzurathen. Nur dann möchte ein solcher Halbpacht etwa dem Ganzen gleich zu schätzen seyn, wenn das Getraide, während der Pachtzeit, im Preise steigt; weil man dadurch auch diesen Vortheil mit genießt, der bey ganzer Verpachtung wegfällt.

Haltevieh nennt man diejenigen Schaafe, die ein Landwirth, der bey einem Ueberfluß von Futter einen zu schwachen Viehstand im Verhältniß gegen das Futter hat, ins Futter nimmt, und dafür die Hälfte der Wollnutzung und

der Lämmer bekömmt. Es ist auf jeden Fall ein ökonomischer Fehler, denn man muß zwar nicht mehr Vieh halten, als man reichlich ernähren kann, aber doch so viel, als nöthig ist, um das erbauete Futter aufzuzehren.

Hamster. Ein zum Mäusegeschlechte gehöriges Thier; es ist so groß wie eine Ratte, hat aber einen größern Kopf, und einen kleinen, und dabey kahlen Schwanz. Sein Körper ist von rothgelber, der Bauch aber von schwarzer Farbe. An den Unterbacken hat er auf beyden Seiten einen Beutel, wovon sich die Oefnung im Munde befindet, und welcher ihm darzu dient, das Getraide darinn zu verwahren und wegzutragen. Man findet ihn mehrentheils in leichtem, aber doch dabey fruchtbarem Boden, wo er hinlänglichen Vorrath findet, und seinen Bau gehörig anlegen kann. Hier macht er einen Bau von 1½ bis 2 Ellen tief unter die Erde, den er in verschiedene Kammern eintheilt, in deren einer er wohnt, in der andern seinen Abtritt, und in den übrigen seine Vorräthe hat, die er denn so gut zu ordnen weiß, daß er gemeiniglich zu jeder Getraideart ein besonderes Behältniß hat. Von den Körnern, die er in seine Vorrathskammern bringt, beißt er die Spitzen ab, damit sie in der Erde nicht keimen. Er trägt sich den Sommer und Herbst durch einen so reichlichen Vorrath ein, daß er den Winter und das Frühjahr über davon leben kann. Sie leben nicht in Gesellschaften, sondern alle einzeln; auch die Jungen, sobald sie sich zu ernähren im Stande sind, werden von den alten verjagt, und bauen sich nun selbst an. Eben so wenig vertragen sich ausser der Begattungszeit die beyden Geschlechter zusammen, sondern beißen sich, sobald sie der Naturtrieb nicht mehr zusammen bringt. Ihre Vermehrung ist sehr stark, denn jedes Weibchen heckt jährlich zwey- bis dreymal, und bringt jedesmahl sechs bis acht Junge. Man vertilgt sie durch Graben, da man ihre Baue so lange umgräbt, bis man den Hamster nebst seinen Vorräthen findet, die man nimmt, und den Hamster tödtet. Da man in jedem Baue gegen einen halben Dresdner Scheffel Getraide findet, so ist der Hamsterfang ein ziemlich einträgliches Geschäft, und wird in Thüringen und andern Gegenden, wo es viel Hamster giebt, von Leuten, die gegen den Herbst ein ordentliches Gewerbe daraus machen, mit vielem Eifer betrieben, und die meisten Hamster vertilgt. In manchen Orten verpachtet die Herrschaft, welche die niedrige Jagdgerechtigkeit eines Bezirkes hat, den Hamsterfang um einen gewissen Preiß. An andern Orten haben die Unterthanen die Pflicht, jährlich eine gewisse Anzahl Hamsterbälge an ihre Herrschaft zu liefern. Dieses alles geschieht nicht sowohl des geringen Nutzens wegen, den eine Herrschaft von dem wenigen Pachtgelde oder den Hamsterbälgen zieht, sondern um die Hamster desto gewisser und sicherer zu vertilgen, welches bey wohlfeilen Getraide-

preisen von den Bauern gewöhnlich unterlassen wird, ist ehedem diese Einrichtung getroffen worden; denn der Hamster ist, wie wir aus dem vorhergehenden gesehen haben, einer der gefährlichsten Feinde des Getraides. Sein Balg hingegen ist ein gutes, leichtes und dauerhaftes Pelzwerk zum Unterfutter.

Handels- und Gewürzkräuter sind Pflanzen, die nicht eigentlich zu den Getraide-Feld- und Gartenfrüchten gehören, gleichwohl aber mit Nutzen erbauet, und zu den Manufakturen, Fabriken, Gewerben und Arzneyen u. s. w. gebrauchet werden. Verschiedene davon werden in den Gärten erbauet, und gleich andern Gartengewächsen behandelt; die eigentlichen Handelskräuter aber gehen in der Art ihres Anbaues und der übrigen Behandlung von jenen ab, und machen daher eine besondere Gattung der Pflanzen aus. Man rechnet darunter den Toback, Hanf, Flachs, Hopfen, Safran, Saflor, Waid, Kümmel und andere mehr.

Handpferd, Handgaul, heißt bey einem Paare angespannter Pferde, dasjenige, welches zur rechten Hand geht, und an das andere, welches das Sattelpferd heißt, angehängt ist; der Zügel, womit dieses geschieht, heißt der Handzügel, ist in einen Ring auf der linken Seite des Zaumes vom Handpferde eingeschnallt, und wird auf so eine Art an die Kummthörner des Sattelpferdes befestigt, daß das Handpferd den Kopf gerade vor sich hintragen kann. Hierzu gehört aber ein geduldiges und thätiges Pferd; ist es aber schen, widerspänstig, unruhig oder auch nur muthig, überhaupt aber noch nicht ganz thätig; so wird in den Ring seines Zaumes auf der rechten Seite noch ein Zügel, der Ausbindezügel genannt, geschnallet, durch einen an der rechten Seite des Kumts, in der Gegend des Seitenblattes befindlichen Ring gezogen, und dergestallt am Kummte befestigt, daß das Pferd den Kopf stets etwas rechts halten muß. Dadurch verhindert man, daß das Sattelpferd vom Handpferde nicht scheu oder wild gemacht wird, auch gewöhnt man junge Pferde dadurch sehr bald zu guten Handpferden.

Handwerk, Profession ist dasjenige Geschäft, da man rohe Materialien zubereitet und verarbeitet, und ihnen die nöthigen Gestalten giebt. Sie werden in zünftige und freye eingetheilt, erstere haben besondere Gesetze und Rechte, unter welche letztere besonders gehört, daß einer, der nicht zünftig ist, (man nennt solche Pfuscher), die in dieses Handwerk einschlagenden Arbeiten nicht verrichten darf. Jedes Handwerk hat 1) seine Meister, welches die eigentlichen Handwerker sind. 2) Gesellen, die bloß die Gehülfen der Meister sind, und unter und mit ihnen gemeinschaftlich arbeiten, aber für eigene Rechnung nichts machen dürfen, bis sie selbst das Meisterrecht erlangen. 3) Lehrjun-

jungen, welche erst das Handwerk bey einem zünftigen Meister lernen. Sie werden aufgedinget, das heißt, von einer ganzen Zunft berechtigt, das Handwerk zu erlernen; und wenn sie eine bestimmte Anzahl von Jahren gelernet haben, losgesprochen, das heißt, zu Gesellen aufgenommen, ihnen ein Zeugniß, daß sie ihr Handwerk zunftmäßig gelernet haben, welches der Lehrbrief genennt wird, und die Erlaubniß ertheilet, bey welchem Meister sie wollen, zu arbeiten; manche müssen sogar eine gewisse Anzahl von Jahren wandern, das heißt, an auswärtige Orte reisen, und daselbst arbeiten, um sich in ihrer Profession desto mehr zu vervollkommnen. Ein Geselle bekommt von dem Meister, wo er gearbeitet hat, ein Attestat, d. h. eine Bescheinigung seiner Arbeit und seines Wohlverhaltens, welches man eine Kundschaft nennt, ohne welche ihn kein Meister in Arbeit nehmen kann. Eine Anzahl von Meistern mit ihren Gesellen und Lehrjungen, welche sich in einer Stadt und den umliegenden Dörfern befinden, bilden zusammen eine Zunft, Gilde oder Innung. Auf den Dörfern findet keine Innung statt, sondern die Meister nebst ihren Leuten gehören zu der Innung einer nahliegenden Stadt, mit welcher sie es halten, d. h. an welche sie die jährlichen Innungsgelder entrichten, wo sie den vierteljährigen Zusammenkünften, Quartal genannt, beywohnen, ihre Lehrjungen aufdingen und lossprechen lassen. Auch darf nicht jeder Handwerker seine Profession auf dem Lande treiben. Unter die, welche diese Erlaubniß haben, und da nicht entbehrt werden können, gehören: der Zimmermann, Maurer, Tischler, Wagner, Sattler, Schmidt, Leineweber, Müller u. s. f. Freye Handwerker sind solche, die keine Gilde zusammen ausmachen, sondern wo jeder auf seine Rechnung arbeiten, und sein Gewerbe, (so nennt man auch freye Handwerke) andere lehren kann. Die auf dem Lande nöthigen und anzutreffenden Gewerbe sind: Brodbäcker, Schlächter, und Wellerleute, Lehmarbeiter oder Lehmentirer. Wer seine, in der Wirthschaft nöthigen Dinge z. B. allerhand Geschirrarbeit, selbst verfertigen kann, darf solches für sich ungestört thun, für andere aber nichts machen, das einem Handwerker zukömmt; auch solche Arbeiten, wodurch andern, oder dem gemeinen Wesen, wenn sie nicht gehörig gemacht sind, ein Nachtheil erwachsen kann, als z. B. Mühlen- und Wasserbauten, darf kein Unzünftiger ohne Zuziehung eines verständigen Meisters übernehmen.

Hanf, eine Oelfrucht, mit einem einzelnen geraden, viereckigten, rauhen, hohlen, und oft drey Ellen hohen Stängel. Die Rinde ist bastartig, und wird wie der Flachs bereitet und gesponnen. Die länglichen, schmalen, spitzigen, dunkelgrünen Blätter sind etwas gekerbt, und bilden die Gestalt einer offenen Hand; sie haben einen unangenehmen Geruch. Der Hanf ist eine Pflan-

ze mit unterschiedenen Geschlechtern, wovon die männliche Blume fünf Staubfäden, die weibliche aber bloß einen einblätterichen Kelch hat, der während der Blütezeit auf einer Seite offen ist, und wenn der Fruchtstaub hineingekommen, sich wieder zuschließt, worauf sich darin ein zweyschäliges Saamenkorn bildet; wenn dieses nicht von dem männlichen Fruchtstaube befruchtet ist, so besteht es bloß aus zwey Hülsen, welche ganz taub, und weder zu Saamen noch zu Oel tauglich sind. Nach der Blüte, wenn der männliche Hanf, den man gewöhnlich Fimmel nennt, seinen Fruchtstaub verstreuet hat, stirbt er ab, denn seine gelben Blüten tragen keinen Saamen, sondern verwandeln sich in Staub, und wird ausgezogen, oder nach der gemeinen Mundart, gefimmelt; seine Stängel sind zärter als die des weiblichen oder eigentlich sogenannten Hanfes. Dieser trägt den Saamen, welcher aus grauen, rundlichen, glänzenden, zweyschäligen, und mit einem weißen Mark angefüllten Körnern besteht. Lehmigen und schweren, auch allzu hohen steinichten Boden kann er nicht gut vertragen, hingegen verlangt er einen milden, mittelmäßigen, wohl gedüngten und zubereiteten Acker, daher er auch im gegrabenen Lande besser, als im gepflügten geräth. Die Zubereitung des Hanfackers ist übrigens der des Leinackers in allem gleich, und die Säezeit in der letzten Hälfte des Aprils und ersten des Mayes. Der Saame muß neu und frisch seyn, auch dick gesäet werden, jedoch nicht so dick, als der Flachs. Wasserfurchen nach der Saat zu ziehen, ist nicht nöthig. Der Fimmel oder Femmel wird, wie schon erwähnt worden ist, zu Ende des Augusts und zu Anfang des Septembers ausgezogen, und in allem dem Flachse gleich behandelt; der Hanf hingegen wird erst um Michaelis, wenn der Saamen reif ist, gerauft, sodann gestaucht, oder dergestalt in Haufen zusammengelegt, daß der Saamen in die Höhe kommt, den man sodann mit Strohhauben bedeckt, um ihn vor den Vögeln zu schützen. In diesem Zustande bleibt er 8 bis 14 Tage stehen, damit die Körner recht abdorren, und das Bast gehörig abwelke, wodurch der Hanf desto fester wird, und nicht so lange in der Röste liegen darf, welches oft der Festigkeit schadet. Wenn der Saamen dürre ist, bindet man die Haufen in Strohseile, und drischt sie sogleich wie anderes Getraide, denn sonst wird er zäh, läßt sich nicht gut ausdreschen, und bleibt den Beschädigungen der Mäuse zu sehr ausgesetzt. Die Spreu wird weggeworfen, denn sie ist dem Viehe schädlich, der ausgedroschene Hanf selbst aber auf einen, gegen die Mäuse wohl verwahrten Boden dünne geschüttet, damit er recht austrockne. Kann man, wie gewöhnlich der Fall ist, den Hanf nicht sogleich im Herbste gehörig zubereiten, so muß man ihn den Winter über an einem trocknen Orte aufbewahren, und im Frühjahre, wenn die Weiden ausschlagen, im Wasser, wo jedoch keine Fische sind, rösten, und übrigens

ganz

ganz dem Flachse gleich behandeln. Eine sehr gute Anweisung hierzu findet man im Leipziger allgemeinen Magazine im IX. Bande im 4. St. S. 95. Man bereitet aus Hanf allerhand Planen, Segel- und andere Tücher, Taue, Seile, Leinen, Stricke und Stränge. Die Körner sind zu Oel und Vogelfutter zu gebrauchen, die Oelkuchen gebraucht man noch, außer für das Vieh, auch zum Köder für Fische, und das Kraut gekocht, und das Wasser davon auf die Erde geschüttet, lockt die Regenwürmer heraus. Das Oel wird zu Wagenschmiere, auch in den Apotheken verbraucht, und aus dem Saamen ein sehr gesunder Thee bereitet. Wenn das Unkraut Seide, Flachsaite oder Filzkraut genannt, in einem Akker überhand nimmt, so kann man es in einem Jahre vertilgen, wenn man den Acker mit Hanf besäet; und wenn man ihn um die Krautstücke herum säet, schützt er das Kraut gegen die Raupen. Das Wasser von gesottenen Hanfblättern ist ein Mittel gegen den Durchlauf und die Würmer bey Rindvieh und Pferden, und wenn man letztere damit bestreicht, setzen sich keine Fliegen oder Bremen darauf.

Hartmäulig wird ein Pferd genennet, wenn es sich nicht gut lenken läßt. Dieser Fehler entsteht dadurch, wenn man den Pferden in der Jugend zu scharfe Gebisse aufleget, wodurch ihre Kinnladen und Lefzen unempfindlich werden. Man muß daher jungen Pferde mit einem gelinden Mundstücke zäumen, und im Falle man sie damit nicht zwingen könnte, lieber einen Kappzäum zu Hülfe nehmen.

Harzreißen, Harzschatren, Pechhauen, Pechschatren, gehört unter die einträglichen, jedoch auch bey nicht gehöriger Behandlung höchst schädlichen Nutzungen der Fichtenwälder. Man verfährt dabey auf folgende Art: Im May macht man von der Höhe an, in welche man mit einer Zimmeraxt reichen kann, bis auf eine Elle von der Erde herab, einen Streif von der Schaale ohngefähr drey Querfinger breit, los, und schält sie ab, dann läßt man eine Hand breit Rinde stehen, schält sodann wieder einen drey Finger breiten Streifen ab, und so fährt man fort, bis der ganze Baum, die stehenbleibenden Streifen abgerechnet, gehörig abgeschält ist. Aus diesen Wunden dringt das Harz durch das Holz, welches sodann mit krummen Messern abgeschabt und in hölzernen Kübeln aufgefangen wird. Diejenigen, die das verrichten, nennt man **Harzscharrer, Harzscheerer, Pechhauer, Pechhetzer**. Sie tragen über ihre übrige Kleidung, um diese nicht zu besudeln, einen kurzen, bis an den Nabel reichenden Kittel, die **Harzkappe** genannt. Diesen wird das Harzreißen gegen einen gewissen Pacht gestattet, welcher gewöhnlich erst aus dem Zehnden alles Peches an die Grundobrigkeit, und nach dessen Abzuge aus der Hälfte des übrigen Peches an den Eigenthümer des Waldes besteht

stehet. Auch muß an vielen Orten das Pech, ehe es weiter verkauft werden darf, der Herrschaft und den Unterthanen zum Kauf angeboten werden. Außer diesen Pächtern darf niemand das Pech abreißen. Es sind aber dabey folgende Regeln zu beobachten: 1) Es darf kein Fichtenbaum gerissen werden, außer in dem angewiesenen Districte; und hier ist zu merken, daß man zu Schonung der Wälder, dieselben in drey Theile theilt, alle Jahre einen davon reißen, die andern beyden aber ruhen läßt, und so der Reihe nach damit abwechselt. 2) Es dürfen keine Bäume gerissen werden, die nicht die gehörige Dicke haben, welche durch einen Ring, der Lochring genannt, den jeder Forstbediente zu diesem Behuf haben muß, bezeichnet werden. 3) Man muß wohl darauf sehen, daß sie nicht, wie sie oft zu thun pflegen, das umstehende junge Holz, um besser darzu zu können, abhauen oder beschädigen. 4) Sie dürfen keine Holz- oder andere Aexte und Beile, sondern bloß ihre Harzmesser, welches in der Runde herum etwas krumm gebogene Beile sind, zu dieser Arbeit nehmen, weil sie sonst nicht vermeiden können, mit in das Holz zu hauen, wodurch dasselbe dürre, der Harzausfluß verhindert wird, und der Baum im Harze ersticken muß. 5) Es dürfen keine Tannenbäume gerissen werden, welche sonst davon eingehen. 6) In den Jahren, wo viel Saamenzapfen auf den Fichten sind, muß gar nicht gerissen werden, indem es sowohl den Bäumen als dem Saamen schädlich und überdieses ohne Nutzen ist, weil der meiste Saft nach den Zapfen steigt. Ueberhaupt ist es 7) zum Wachsthume des Holzes am besten, wenn man nur diejenigen Gehaue reißen läßt, welche im künftigen Jahre abgetrieben werden sollen, weil erst geharzete Stämme die nöthige Festigkeit zum Bauholze verlieren, auch dem Borkenkäfer dadurch der Weg gebahnt wird.

Haase, lepus timidus ist ein allgemein bekanntes, zur niedern Jagd gehörendes vierfüßiges Thier, das Männlein heißt der Rammler, das Weiblein die Häsin. Ihre Begattung nennt man Rammlen, und ihr Geburtsgeschäft setzen. Die Haasen rammeln und setzen vom Februar bis in den September, 3, 4, bis 5 mal, eine Häsin ist vier Wochen trächtig, und setzt dann gewöhnlich 2, auch bisweilen 1, oder 3 Junge. Der Speisegebrauch dieser Thiere ist bekannt, der Balg wird für die Hutmacher, Strumpfwirker und Kürschner gebraucht. Das Fett ist gut für verschiedene äußere Schäden. Im Sommer, da ohnehin die Haasenjagd verboten ist, muß man gar keine, und auch im September noch keine als Jungeschießen, und zu Lichtmesse die Haasenjagd einstellen, um keine trächtige Häsin zu treffen. Auch die erlaubten Oster- und Pfingsthaasen sollte man aus eben dem Grunde nicht schießen, hingegen aber auf die Vertilgung der Raubthier

thiere bedacht seyn. Doch muß man auch die Haasen nicht allzusehe überhand nehmen lassen, denn sie thun den Pflanzen auf dem Felde, und den jungen Bäumen, zu denen sie kommen können, viel Schaden. Man kann sich dafür verwahren, wenn man die Pflanzen, ehe man sie stecket, in Wasser weichet, worinnen Hundekoth aufgelöset worden, und die jungen Bäume mit Dornen umwindet. Man stellt den Haasen nach, indem man sie mit dem Hünerhunde im Felde, und mit Dachs- oder andern Jagdhunden im Holze auffsuchet, oder auf dem Anstande, auch durch Treiben im Holze und Felde. Da in den Feldtreiben oft viel geschossen und wenig getroffen, auch mancher Haase angeschossen wird, der hernach ungenutzt verenden muß, und da durch den dabey obwaltenden Lärm viel Haasen verscheucht werden, so können diese leicht zum Verderben des Revieres gereichen, und sind daher nicht zu oft vorzunehmen. Endlich werden auch die Haasen mit Windhunden gehetzet, welches aber eine kostspielige, und wenn man nicht recht gute Hunde hat, verderbliche Jagd ist, und da noch überdieß oft die Saaten und Feldfrüchte dadurch Schaden leiden; so ist diese Jagd nicht zu empfehlen.

Hasel, Haselstaude, Haselstrauch, gehört zum Buschholze, denn sie erwächset nie zu einem ordentlichen Stamme; jeder Strauch hat Blüten von beyderley Geschlechtern, wovon die männlichen im Herbste, in Gestalt langer Zäpfchen wachsen, die man Hasenkäzchen nennt, im Frühjahre nehmen sie die gelbe Farbe ihres Fruchtstaubes an, welchen sie verstreuen, ehe das Laub ausschlägt. Die weibliche Blüte besteht aus keiner ordentlichen Blume, sondern nur aus einem Paar rother fadenähnlicher Griffel, woraus die Frucht, die bekannte Haselnuß entsteht. Dieses Holz wächset wild, sehr häufig in Wäldern, und ist ein sehr gutes Buschholz, weil die Wurzeln sehr viele Schößlinge treiben. Es kommt in jedem Boden fort, liebt aber vorzüglich ein kaltes, feuchtes, sandiges und mageres Land, und einen schattigen Standort. Außer dem Gebrauche als Well- und Reisholz zur Feuerung, giebt dieses Holz Reifstäbe, Handruthen, zu Dreschflegeln und Harkenstielen. Dieser Haselstrauch wächst nicht allein wild, sondern man baut ihn auch in den Gärten, wo man sie recht gut zu Hecken gebrauchen kann; und hier giebt es verschiedene Sorten, wovon jedoch hier zu Lande vorzüglich nur folgende drey geschätzt und angebaut werden: 1) die gemeine Haselnuß, die etwas größer und dünnschäliger als die wilde ist. 2) Die Lamberts- oder Lombardische, auch Bartnuß, deren man rothe- und weiße hat, wovon letztere eine weiße, erstere aber eine rothe Schaale um den Kern haben, übrigens aber einander gleich sind. 3) Die große Zelleenuß, auch die holländische-spanische-leonische

nische Nuß, sie ist groß, rund, mehr platt als hoch, und oben platt gedruckt. Aus den Haselnüssen wird Oel geschlagen, wo man gewöhnlich von 3 Pfund geschälten Nüssen 2 Pfund Oel erhält; es ist süß wie Mandelöl, und daher zum Speisen und brennen brauchbar. Im Garten müssen die Haselnüsse im Schatten, aber doch auch an einem luftigen Orte stehen, damit der Wind den Thau und Regen, wovon die Nüsse, besonders wenn sie in der Blüte naß bleiben, wässerig, wurmstichig werden, und abfallen, bald davon abschüttelt. Man kann sie 1) durch gelegte Nüsse, welche man, nachdem man sie in Moos oder Laub den Winter durch im Keller aufbewahrt hatte, im Frühjahre eine Hand breit tief in die Erde legt, und das Loch nur halb bedeckt, das andere Jahr aber, wenn das Bäumchen aufgegangen ist, der Erde gleich macht, 2) durch Absenken der langen Ruthen, wie die Weinstöcke, und 3) durch Wurzelschößlinge fortpflanzen, da man die alten Stöcke, wenn sie ihre Früchte nicht mehr gehörig tragen, abhauet, und die jungen Wurzelschößlinge fortpflanzt. Die Haselstauden tragen lieber an hohen als tiefen Orten, und am besten, wenn man ihnen nicht zu viel Holz läßt. Auf den Haselstauden wächst auch ein Mistel, welcher nach dem Eichenen einer der besten ist.

Haug oder haugk ist ein hornartiger Theil des Auges bey den Pferden und Rindviehe, welcher seinen Sitz in den Augenwinkeln hat, und den in die Augenhöhle zurücktretenden Augapfel zum Theil bedeckt, damit nichts hinein fallen kann.

Hauptschlüssel ist ein Schlüssel, der alle, oder doch die mehresten Schlösser eines Hauses oder Gehöftes schließt, und den ein Hausvater beständig bey sich führen soll, theils um, im Fall ein Schlüssel verlegt werden sollte, damit helfen, theils auch, um zu allen Zeiten zu allen seinen Gemächern kommen zu können. Da man zweyerley Schlüssel hat, nehmlich ganze und hohle; so braucht man auch von jeder dieser Arten einen, welche sehr füglich zusammen verbunden werden können.

Haus ist im weitläuftigen Verstande jedes Gebäude; im engern aber ein solches, welches eigentlich zur Wohnung für Menschen bestimmt ist, in welchem Verstande es auch das Wohnhaus genennt wird. In den äußern Theilen unterscheidet es sich nicht von den andern Gebäuden, in seinem Innern ist im Grunde unter der Erde der Keller, dann das Erdgeschoß, und nach Befinden über demselben noch ein oder mehrere Stockwerke angebracht, worinn Stuben, Kammern, Säle, Küchen, Gewölbe, Vorhaus u. s. w. sind, oben darüber findet man den Boden. Aus einem Stockwerke in das andere führen Treppen, das nöthige Licht bekömmt es durch Fenster, und die nöthige Wärme

in den Stuben durch Oefen, wovon, so wie von dem Feuer auf dem Heerde, der Rauch durch Schornsteine abgeführt wird. Die Haupteigenschaften eines Hauses sind, daß es feuerfest, dauerhaft, bequem, geräumig sey, nach dem Bedürfnisse seiner Bewohner auch hinlängliches Licht, frische Luft und gesundes Wasser in der Nähe habe. Von einem Landhause wird noch besonders verlangt, daß es den übrigen Wirthschaftsgebäuden nicht zu nahe, jedoch aber so stehe, daß man sämmtliche Gebäude, und den ganzen Hof daraus, und vorzüglich aus der Wohnstube, übersehen kann. Man hat noch andere Wirthschaftsgebäude, welche den Namen Haus führen, die nicht gerade zu Wohnhäusern, sondern zu andern wirthschaftlichen Geschäften bestimmt sind, und deren Bestimmung jederzeit bey der Benennung dem Worte Haus vorgesetzt wird, als: Back- Brenn- Brau- Malz- Waschhaus u. s. w.

Hausarbeit sind alle Arbeiten einer Wirthschaft, die nicht zum Feld- Wiesen- Garten- Holzbau, Viehzucht, Fischerey, Jagd, Bienenzucht und Seidenbau, sondern zu Unterhaltung des Hauswesens und der Bedürfnisse seiner Bewohner gehören, als Schlachten, Backen, Spinnen, Dreschen u. s. f.

Hausbuch, ist ein eingebundenes Buch von weißem Papiere, das jeder Hauswirth haben sollte, und in jeder großen Wirthschaft schlechterdings haben muß, und worin alle in der Haushaltung vorkommende Einnahme und Ausgabe an Geld und Naturalien, mit Bezug auf die besondern Rechnungen, wöchentlichen oder monatlichen Register, Quittungen, Activ- und Passivschuldenverzeichnisse, Kerbhölzer u. s. f. und andere Belege und Nachweisungen aufgezeichnet werden müssen.

Hausgenossen. Darunter versteht man 1) alle Bewohner eines Hauses mit Ausschluß des Hausherrn und seiner Gattin, sie stehen sämmtlich unter den Befehlen des Hausherrn oder Hausvaters, welcher auch in Dingen, welche die Polizey betreffen, für sie haften muß. 2) Führen diesen Nahmen alle diejenigen, welche sich in einem Hause oder Orte eingemiethet haben. Da jede Gemeinde die Armen ihres Ortes zu ernähren schuldig ist; so darf kein Hausbesitzer einen Hausgenossen ohne Vorwissen und Einwilligung der Ortsobrigkeit und Gemeinde aufnehmen, und ist noch überdieß schuldig, sich mit seinem Vermögen dafür zu verbürgen, daß im Verarmungsfalle der Hausgenosse und seine Familie der Gemeinde nicht zur Last fallen. Am allerwenigsten aber darf ein Hausgenosse ohne Attestat seiner vorigen Obrigkeit aufgenommen werden. Die Hausgenossen müssen der Obrigkeit sowohl als der Gemeinde ein gewisses Schutzgeld entrichten, auch nach Befinden und Gewohnheit des Orts der Herrschaft gewisse Frohndienste leisten, welche die Hausgenossenfröhne genennt werden.

Hausgeräthe, Hausrath, ist alles das, was zu den Bedürfnissen des Hauses und seiner Bewohner in dessen Behältnissen gebraucht wird, und vorhanden ist; als Tische, Stühle, Bänke, Federbetten nebst Ueberzügen und Gestellen, Vorhänge, Leuchter, Spiegel, Schränke, Kasten, Säcke, leinenes Tischzeug, allerhand hölzernes, zinnernes, kupfernes und messingenes Küchen- und Tischgeräthe, wie auch alles, was zum Waschen und Backen u. s. w. gehört. Ein guter Haushalter wird hierüber jederzeit ein in die gehörigen Klassen getheiltes Verzeichniß halten, darinn er den Abgang und Zuwachs anmerkt, und wo jedes Stück seinen besondern Ort hat, damit er es gleich finden kann, und wenn man etwas davon wegborgt, solches gehörig aufschreiben, damit er wisse, von wem man es zu fordern habe, wenn etwa der Erborger solches wiederzubringen vergäße.

Haushalten heißt sein Vermögen dergestalt verwalten, daß es wo möglich sich nicht verringere, sondern, so viel sich thun läßt, vermehre. Solchergestalt heißt die Kunst, sich Vermögen zu erwerben, und das Erworbene zu erhalten, die **Haushaltungskunst**.

Haushälterin ist in Wirthschaften, wo keine Hausfrau, oder eine solche, die dieses Geschäft nicht selbst verrichten kann oder will, vorhanden ist, diejenige Person, welche die Aufsicht über die weibliche Wirthschaft führt. Sie muß daher mit einer genauen Kenntniß aller ihr in der Viehwirthschaft, Küche, Backen, Waschen und Hauswesen zukommenden Geschäfte, eine die Prüfung aushaltende Treue, genaue Ordnungsliebe und stete Thätigkeit verbinden; dagegen aber ist es auch ihres Principals Schuldigkeit, sie dafür nach Würden zu belohnen.

Hausknecht ist bey einer großen Wirthschaft derjenige Knecht, welcher keine bestimmte Arbeit hat, sondern alle im Hause und in der innern Wirthschaft vorfallende Geschäfte, und was ihm in dieser Rücksicht anbefohlen wird, verrichten muß.

Hausmagd ist eine solche Magd, die mit dem Viehe und was darzu gehört, auch mit andern Feld- und Gartenarbeiten nichts zu thun hat, sondern deren Arbeit bloß in der Reinigung des Hauses und Hausgeräthes, nebst andern weiblichen Hausgeschäften besteht.

Hausrecht ist die Macht, welche ein Hausvater, den Rechten gemäß, über sein Eigenthum hat, sich dasselbe nach Gefallen zu bedienen, beliebige Anordnungen zu machen, auch über seine Kinder, Gesinde und alle, die in seinem Lohne und Brodte stehen, zu gebieten, und sie mit Nachdruck anzuhalten, die ihnen zukommende Arbeit gehörig und nach seinem Willen und Convenienz zu verrichten. Auch kann er diejenigen,

welche ihn oder die Seinigen an der Arbeit hindern, oder sonst in seinem Hause Schaden und Unfug anrichten, mit Güte oder Gewalt aus dem Hause treiben, oder nach Befinden anhalten und der Obrigkeit überliefern. Er hat das Recht, Friede in seinem Hause zu gebieten, und wenn Worte nichts fruchten, auch sich deshalb gelinder Zwangsmittel zu bedienen. Durch dergleichen seine Kinder und Gesinde zu ihrer Schuldigkeit anzuhalten, steht ihm ohnehin frey; nur wäre zu wünschen, daß in Rücksicht der Grade dieser Züchtigung bey dem Gesinde die Gesetze deutlicher sprächen, damit nicht aus Unwissenheit ein Hausvater der Sache zu wenig thue, während ein anderer die Züchtigung übertriebe. Dieses wäre der beste Weg, Zucht und Ordnung unter dem Gesinde zu erhalten.

Hebebaum ist eine starke hölzerne oder eiserne Stange, die man zum Fortwälzen großer Lasten, als großer Bäume, Steine u. s. w. gebraucht. Da dieses wirthschaftliche Werkzeug nichts anders ist, als das bekannte mechanische Werkzeug, der Hebel genannt, so hat man dabey ebenfalls, wie bey diesem, drey Punkte zu bemerken, nehmlich 1) den, wo der Hebebaum aufliegt, 2) den, wo man ihn anfaßt, und 3) den, womit er an die zu bewegende Last gedrückt wird. Hieraus folgt ferner, daß, je näher die zu hebende Last dem Ruhepuncte ist, desto geringer braucht die Kraft und desto größer kann die Last seyn. Schwerere Lasten, besonders wenn sie hoch gehoben werden sollen, hebt man mit der

Hebelade; hiervon siehe Baumhebe.

Hecht, ist ein bekannter Raubfisch, welcher in Teichen großen Schaden thut, und der sich in süßem Wasser, wo er genug Nahrung für sich findet, aufhält, der auch unter allen Fischen am leichtesten fortkommt, eine ansehnliche Größe und ein hohes Alter erreicht. Sein Kopf ist flach, sein Rachen weit, seine Zähne sind lang und spitzig, sein Leib ist schmal, sein platter Rücken schwärzlich, die Seiten sind gestreift und der Bauch weiß. Er ist ein schuppiger Fisch, sein Fleisch ist gesund und wohlschmeckend, und wird von den Aerzten sogar Kranken zu essen erlaubt. Nach der Fischersprache werden die Hechte eingetheilt in Haupt- Schüssel- und Gras- oder Krumbhechte, wovon erstere die größten, die zweyten die Mittelsorte, und die letztern die kleinsten sind; die Mittelsorte ist am angenehmsten. Im Februar vor der Laichzeit sind die Hechte am besten; in der Laichzeit aber, welche im März und bey Nachwintern im April einfällt, sind sie am schlechtesten; dann werden sie von den Fischern Poggen oder Paddenhechte genennt, weil sie um diese Zeit schon die Froschpadden oder zeitigen Frösche fressen. Besser sind die, welche im Februar laichen, und von den Fischern Horungshechte genannt werden. Ihr Aufenthalt ist in süßen Seen, Flüssen und Teichen; worunter die aus den Flüssen die besten, die Teichhechte hingegen die schlechtesten sind; auch sind die Milchner den

Rog-

Rognern vorzuziehen. Weil der Hecht ein Raubfisch ist, der alle Fische, die er bezwingen kann, tödtet und frißt; so darf man in den Streich- und Streckteichen keine Hechte dulden, sondern man muß besondere Hechtteiche halten; in diese aber auch geringe Arten von Fischen zur Speise für die Hechte mit einsetzen, weil sie in Ermangelung anderer Fische einander selbst auffressen. Auch in Haupt- und Centner Teichen kann man Hechte einsetzen, denn sie finden ihre Nahrung an der Brut der darinn sich aufhaltenden Speisefische und der etwa wider Vermuthen darinn laichenden Karpfen. Man fängt die Hechte mit Wathen, Zuggarnen, Hahmen, Garnsäcken, Reusen und Angeln, bey welchen letztern der Angelhaaken an einem dräthernen Kettchen, und dieses erst an die Schnur befestigt seyn muß, sonst beißt der Hecht die Schnure mit den Zähnen entzwey. Auch fängt man sie im Winter mit dem Eisnetze unter dem Eiße, nicht weniger in der Laichzeit, da sie im hellen Wasser stille stehen, mit einer an einer langen Stange befestigten Schlinge; auch kann man sie um diese Zeit mit Kugeln todtschießen. Der Hecht wird grün auf mancherley Art zugerichtet, auch werden viel Hechte eingesalzen, doch haben die grün zugerichteten vor diesen den Vorzug. Die Leber wird besonders für einen Leckerbissen gehalten, und beym Genuß von Dichtern und Nichtdichtern besungen.

Hecke ist allerhand Gebüsche aus verschiedenen Dornenarten und Buschholze bestehend, welches, wenn es nicht ausgerottet wird, sich immer weiter verbreitet; Ein solches Gebüsch wird überhaupt eine wilde Hecke genennt, bekommt aber so nach seiner Lage einen besondern Beynamen, als: Feldbüsche, wenn es hin und wieder zerstreut; Brahnen, wenn es an einem langen schmalen Striche an Holz- und Wiesenrändern liegt; Vorhölzer, wenn dieser Strich breiter ist. Dergleichen Hecken dürfen ohne Einwilligung desjenigen, der die niedere Jagd in der Gegend auszuüben hat, nicht ausgerottet werden; sind solche hingegen in der Nähe von Landstraßen und diesen hinderlich, so muß sie der Eigenthümer ausrotten. Ferner nennt man Hecke, oder auch Haag, einen jeden lebendigen aus allerley in einander geflochtenen Dornen und andern Buschholze bestehenden Zaun, wodurch man Gärten, oder andere Grundstücke, für den Zugängen von Menschen und Thieren verwahrt, oder auch wohl einzelne Stücke von einander absondert. Man legt sie auf folgende Arten an: 1) indem man kleine weidene Stäbe in einem zu dem Ende gemachten kleinen Graben in die Queere legt, so daß sie auf beyden Seiten darüber hervorragen, dann aber Erde darauf schüttet. 2) Indem man Schlehenkerne in diesen Graben legt, und so eine lebendige Hecke aus Saamen zieht 3) Indem man den ganzen Platz, so weit die Hecke kommen soll, eine Elle breit rajolet, und im zeitigsten Frühjahre in der Mitten sowohl als auf beyde Seiten des rajolten Landes anderthalb Elle-

lange und kleinen Fingers dicke Ruthen mit dem dicksten Ende sechs- bis acht Zoll tief steckt. Die vorzüglichsten Holzarten dazu sind alle Arten von Dornen und andern Buschholze, das durch Wurzelschößlinge und Ausschlag an den abgehauenen Stöcken fortgepflanzt wird, als Aspen, Rüstern, Reinweiden u. s. w. die vorzüglichste Holzart darzu aber ist der **Weißdorn.** Zwischen diese kann man noch immer von 8 zu 8 Ellen einen jungen wilden Apfel- oder Pflaumenbaum stecken. Die Hecken müssen alle Jahre im Frühjahre beschnitten und frisch eingebunden werden, auch muß man alle Rankengewächse, als Hopfen, Zaunrübe, Nesseln, Winde, Saite, Klebekraut u. s. f. davon abhalten. Werden Lücken in der Hecke, so entblößt man die Wurzeln der nächsten in der Hecke stehenden Stämme, und füllt wieder lockere frische Erde darauf, oder sezt andere Schnittlinge in die leere Stelle. Ist der Stand der Hecke zu trocken, so giebt man ihr im Herbste eine gute Düngung von Mistjauche, welches man auch wiederholen kann, und zieht ein schmales Gräbchen an derselben hin, damit sich das Regen- und Schneewasser darinn sammeln könne und nach und nach sich in die Erde an die Wurzeln ziehe. Steht sie hingegen zu feucht, so hilft man sich ebenfalls durch den Graben, nur mit dem Unterschiede, daß er in diesem Falle zu Abführung des Wassers, bis in einen andern Graben oder Teich fortgeführt wird, in jenem aber, um das Wasser zu erhalten, der Graben nur so lang geht, als der Zaun ist. Zu Hecken in Gärten wählt man Cornelkirschen, Reinweide, Stechpalmen, Wacholdersträuche, Berberitz- Johannis- und Stachelbeerensträucher, vor allen andern aber Weißbuchen. Doch sind alle Hecken dieser Art, weil sie sehr wuchern, dem Garten mehr schädlich als nützlich, denn sie entziehen den umstehenden Gewächsen den Nahrungssaft, daß diese nur kümmerlich wachsen, welches man sogar oft an nahe stehenden Bäumen bemerkt. Im freyen liegende Grundstücke, wenn sie nicht Gartenrecht haben, dürfen nicht verzäunet werden, weil sonst die Viehhutung und Trift darunter leidet.

Heckerling, Häckerling, Herel, ist klein geschnittenes Futterstroh. Hierzu wählt man für die Pferde lang Roggenstroh, und nur im Nothfall zum Untermengen Weizen- oder gar Gerstenstroh, doch darf kein Heckerlingsstroh dumpfig und kein Radenstroh darunter seyn, weil sich die Pferde davon faul fressen. Der Heckerling für die Pferde muß ganz klein geschnitten werden, da er hingegen für das Rindvieh größer seyn kann. Wer den Pferden Hafer füttert, nimmt zweymal so viel Herel als Hafer, wer aber Korn füttert, viermal so viel Herel als Korn auf jedes Futter. Man rechnet auf ein Pferd wöchentlich zwey Dresdner Scheffel Heckerling. Für die Zugochsen und das Rindvieh kann man auch Hafer- Gersten- und alles Stroh auch

Grummt-

Grummt zum Heckerlinge nehmen. Wer einmahl seine Pferde an Heckerling gewöhnt hat, der gebe ihnen niemahls bloßes Körnerfutter, weil sie sonst nicht leicht wieder an den Heckerling gehen. Wer für seine Knechte zu viel Arbeit hat, als daß sie Heckerling schneiden könnten, der muß es durch einen Futterschneider verrichten lassen, und dann zahlt man gewöhnlich für ein Schock Stroh zu schneiden, 16 gr.

Heckerlingsbank, Herellade, Futterbank, ist das Werkzeug, worauf der Heckerling geschnitten wird, es besteht aus einem hölzernen Gerüste, worauf man das zu schneidende Stroh legt, und woran vorn ein $1\frac{1}{2}$ Elle langes, 4 Zoll breites, und mit einem Handgriffe versehenes Messer von gutem Stahl, die **Futterklinge** genannt, mittelst eines Bolzens befestigt ist; mit diesem schneidet man das auf der Futterbank befindliche und so lang der Heckerling werden soll, bey jedem Schnitte vorgeschobene Stroh. Bey den ältern Herelladen geschahe solches mit der Hand; weil dadurch aber mancher Finger weggeschnitten wurde, so hat man an den neuern Futterbänken Gabeln angebracht, durch welche das Stroh vorgeschoben wird.

Heckerlingsboden, Heckerlingskammer, ist das Behältniß, wo der Heckerling geschnitten und aufbewahrt wird. Weil der geschnittene Heckerling übereinander liegend, bey der geringsten Feuchtigkeit dumpfig wird; so muß dieses Behältniß in der Höhe angebracht und gedielet seyn, auch eine luftige Lage haben, und für allen Thieren und Ungeziefer verwahrt werden.

Hederich, Ackersenf, ist eine Schmarozerpflanze, die auch an manchen Orten als Oelfrucht angebauet wird. Bisweilen zeigt er sich häufig in den Winterfeldern, erfriert aber im Winter. Desto fetter erwächst er in fruchtbaren Jahren in den Sommerfeldern unter Hafer und Gerste, in solcher Menge, daß man ein solches Feld in der Blüte des Hederichs von fern für einen Rübsaamenacker hält. Sein dünner, mit einigen Zweigen besetzter Stängel wächst ohngefähr 15 bis 18 Zoll hoch, auf diesem wachsen kleine gelbe Blumen, welche schmale runde Schoten hinterlassen, in deren jeder einige kleine gelbe Saamenkörner befindlich sind. Die Blätter sind den weißen Senfblättern ähnlich, und die Wurzel weiß, holzig und von Rübenartigen Geschmacke. Der Saame giebt Oel, und wird auch bisweilen ohnerachtet seiner Bitterkeit an die Stelle des weisen Senfs gebraucht; nicht minder soll er ein gutes Mittel wider Schlagflüsse seyn, auch eine Latwerge wider allerhand Brustkrankheiten daraus bereitet werden. Man muß den Hederich nicht mit dem Ackerrettig verwechseln, der viel Aehnlichkeit mit ihm hat, dessen Wurzel aber wie Rettig schmeckt und äuserst viel Schärfe bey sich führt; so daß Linnee sogar den Ursprung der **Kriebelkrank**-

heit

heit, die er Raphania nennt, dem Genusse des Brodes von solcher Gerste, worunter viel Ackerrettig erwachsen ist, zuschreibt.

Heerdrecht, Heerdzinß ist eine an manchen Orten eingeführte Zinse, welche der Grundherr von jeder Feuerstätte seiner Unterthanen an baarem Gelde, oft auch an Hühnern bekömmt, die auch Rauchhüner genennt werden.

Heergewette, Heergeräthe, sind diejenigen männlichen Geräthschaften, welche nach dem Ableben eines Mannes niemand als seine männlichen Intestaterben, als: Sohn, Vater, Bruder, oder in deren Ermangelung, der nächste männliche Erbe väterlicher Seits, und wo sich deren keine finden, die Ortsobrigkeit, erben kann. Die darzu gehörigen Stücke sind, das beste Pferd, das beste Kleid nach dem besten, ein Degen, Spieß, gemachtes Bette, Tischtuch, Fischkessel, und andere nach jeden Orts Statuten bestimmten Dinge. Ein Mann kann das Heergeräthe nicht anders, als vermittelst eines abgeschlossenen gerichtlichen Kaufes, und baarer Geldzahlung, an seine Gattin oder weiblichen Verwanden bringen.

Hefen, Bärme, Gerben, ist der dickste trübste Theil von Bier oder Wein, der sich entweder zu Boden setzt, oder durch die Gährung oben hinausgestoßen wird. Von Bierhefen hat man vielerley Sorten, nehmlich 1) Unterhefen, sind diejenigen, welche unten auf dem Boden der Bierfässer sitzen bleiben, sie sind zum Gähren des Brandteweines gut, außerdem aber nicht sonderlich zu gebrauchen. Bleiben sie auf den Boden des Gährbottichs nach dem Fassen des Bieres sitzen, so nennt man sie Bottichhefen. Spundhefen oder Oberhefen sind die, welche das Bier oben zu dem Spundloche der Fässer hinausstößt, diese sind die besten, und werden vorzüglich zur Bereitung des Backwerks mit Nutzen angewendet; auch nimmt man dergleichen, um die Gährung des Bieres zu bewirken, worzu man die frischesten erwählt, die man haben kann, und diese werden dann Stellhefen genennt. Alle Hefen ohne Unterschied von Bier und Wein sind als Gährungsmittel des Brandteweines, und als Schweinefutter, besonders für Mastschweine, zu gebrauchen. Auch machen sie küpfernen und messingenen Gefäßen, wenn man sie vor dem Scheuern eine Zeitlang hineinlegt, einen schönen Glanz, und Spundhefen vom Weitzenbiere eine schöne glatte Haut, wenn man sich damit wäscht. Man kann Hefen lange Zeit gut erhalten, wenn man sie, frisch vom Gebräude weg, in ein Tuch schlägt, und sie in Asche legt, die man hoch aufschüttet und zusammen drückt. Die Asche zieht die Feuchtigkeiten an sich, und die Hefen werden in einem Tage zu einem starken Teige. Man kann sie auch auspressen. Aus dem Teige macht man hernach dünne Kuchen, die man in gelinder Wärme trocknet, zerreibt, und so kann in einem Sacke aufhebt, den man

man wohl verwährt in einem Brunnen oder in der freyen Luft aufhängt. Beym Gebrauch mengt man, so viel man nöthig hat, mit warmen Bier oder Würze an. Man kann auch, aus warmen Hopfenwasser, Salpeter und Mehl, oder aus eingekochtem Hopfen, Weitzenmehl, Eyweiß, Honig und Zucker, ingleichen aus Hafergrützschleim, Zucker und rohem Hefenteig, nicht minder aus Weitzenmehl mit Würze und mit Wein- und Birnenmost vermischt selbst Hefen machen. Noch ein Hauptnutzen der Hefen ist der, daß sie, auf einen frischen Brandschaden gestrichen, den Brand alsbald herausziehen, daß er nicht in Entzündung übergehe.

Heidekorn, Heydekorn, Buchweitzen, gehört zum Sommergetraide, und hat eine fasigte Wurzel, einen runden dichten Stängel, der sich in verschiedene Zweige ausbreitet, ohngefähr eine, höchstens nur anderthalb Ellen hoch wächst, unten grün und oben purpurroth aussiehet. Die schönen weißlich rothen Blüthen wachsen in Büscheln, und sind ein vortrefliches Bienenfutter; der längliche eckigte Saame steckt in einer schwarzen Schaale. Es verlangt Sand- und andern hohen und trockenen auch leichten Boden, in feuchten, fetten und schweren Boden überwächst es sich, und hört nicht auf, taub zu blühen. Es wird gewöhnlich ohne Düngung in die Braache gesäet, und zweymal darzu gepflügt, nehmlich einmahl im Herbste oder zeitigen Frühjahre, und das anderemahl zur Saat, welche um Urbani den 25. May bis zu Ende desselben Monats geschieht. Nach der Saat wird der Acker tüchtig eingeeget. Im August wird es reif, an solchen Orten aber, wo man es später, als hier angezeigt ist, säet, auch erst im September oder October. Man hauet es wie anderes Sommergetraide in Schwaden, und wenn diese abgetrocknet sind, setzt man es in Haufen, so daß die Saamenbolden in die Höhe kommen; in diesen Haufen, die man Heideböckchen nennt, läßt man es dürre werden, worauf man es auf Bunde bindet, und einfährt, in der Scheune aber auf die Emportenne legt. Beym Dreschen wird es nicht, wie anderes Getraide, erst vorgeschlagen, sondern gleich beym Anlegen aufgebunden und aufgeschüttelt, gedroschen, mit dem Harken umgewendet und nochmals gedroschen, das ausgedroschene Stroh in Bunde gebunden, und von jedem abgedroschenen Stroh die Ueberkehre abgeharket, dann abgeflebert, und an die Tennewand geschoben. Vor dem Wurfen wird ein kleiner Theil des Vorrathes auf einmahl auf die Tenne gebreitet und einigemahl mit dem Harken umgewendet, dann mit einem Strohseile aufgerüßelt und aufgetrieben, abgeflebert, und das also gereinigte nach und nach auf einen Haufen gebracht, endlich aber wie gewöhnlich gewurft und gereinigt. Die Spreu bekommen die Schweine und die Ueberkehre das Rindvieh, das Stroh aber kömmt auch für dieses und nahmentlich für das Geltevieh. Weil man durch das fast beständige Blühen und durch den vielen

len Ausfall beym Abmähen, Aufstauchen und Binden sehr viel Körnerverlust leidet; so hat man an manchen Orten den sehr vernünftigen Gebrauch, das Heidekorn, wenn die Körner schwarz sind und sich leicht austreiben lassen, auszuraufen, und die Körner sogleich in eine vorhabende Schürze aus dem Strohe zu reiben, diese Schürzen sodann, wenn sie voll sind, auf ausgebreitete Tücher zu schütten, von da sie in Säcke gethan, in die Scheune gebracht und rein gemacht, alsdann dünne auf den Boden geschüttet, und durch fleißiges Wenden getrocknet werden. Das Stroh wird auf dem Felde wie Heu getrocknet, und auch als solches dem Rindviehe verfüttert. Ohnerachtet diese Arbeit viel Zeit oder viel Hände erfordert, so ist sie doch zu empfehlen, denn man erspart nicht nur das Mähen, Wenden, Aufsetzen, Binden und Dreschen, sondern man bekommt auch wenigstens drey bis viermal so viel Körner, als auf die gewöhnliche Weise. Man macht aus dieser Frucht Grütze und auch Mehl, welches man mit unter das Roggenmehl zum Backen mengt, oder auch zum Viehtrank und zur Mast des Federviehes gebraucht. Abarten davon sind 1) der Sibirische Buchweitzen, dessen Blüten grünlich, auch flächer und kleiner sind, als alle von den gemeinen, welchem hingegen an jeder Kante des Saamenkornes zwey stumpfe Zähne abgehen, welche das sibirische hat. Dieses giebt auch wenigstens doppelt so viel Ertrag als das gemeine, dem es übrigens in allen gleich ist. 2) Das wilde Heidekorn, Buchwinde, Vogelzunge, welches als Unkraut auf den Feldern wächst, und dessen schwache Stängel entweder auf der Erde kriechen, oder sich an andere Gewächse anhängen.

Heideschnaken, Heideschnucken, ist eine Art kleinerer Schaafe, welche aber auch dauerhafter sind, als die gewöhnlichen und daher auch weniger Winterfutter kosten. Sie geben viel schwarzbraune Wolle, welche gut bezahlt wird. Man findet sie vornehmlich in der sandigen Waldgegend der Märkischen und Lüneburgischen Lande.

Helm, Blasenhut, ist ein kupfernes oder gläsernes, inwendig hohl gewölbtes Gefäß, welches man beym Brantweinbrennen oder Abziehen auf die Blase, oder beym Destiliren auf den Kolben setzt, und da, wo es mit dem Kolben oder der Blase zusammenschließt, wohl verklebt, damit der in die Höhe getriebene Geist nicht in die Luft, sondern in den Hut steigt, und wenn sich mehrere sammeln, durch dessen Röhren in die Vorlage trepfet. Man hat deren mit einer Röhre Fig. 12 oder auch mit 2 Röhren Fig. 13, auch welche ohne Röhren, die man blinde Helme nennt, Fig. 14.

Henne ist das Weibchen, aller, zum Hühnergeschlechte gehörenden Vögel, als: Haus- Auer- Birk- Fasan- Hasel- Pfau- Reb- Trut- Wasserhenne.

Hengst ist das männliche Geschlecht der Pferde und Esel. Er ist muthiger und dauerhafter als die Stuten und Wallachen. Aber wenn ihrer mehrere beysammen sind, so hauen und schlagen sie sich oft so mit einander, daß für den Mann, der damit zu thun hat, Gefahr damit verbunden ist. Ein mehreres s. Beschäler.

Herbstwiese; so nennt man eine Wiese, welche jährlich nur einmahl, und zwar im Herbste gegen Ende des Augusts, gemähet wird, weil durch obwaltende Triftgerechtigkeiten, da die Wiese den Zwang hat, im Frühjahre bis gegen Johannis die Hut zu leiden, der Graswuchs verhindert wird. Wer ohne diese Ursache Herbstwiesen hat, kann solche durch gehörige Wässerung und Düngung in eine zweyheuige verwandeln. Das Heu von einer solchen Wiese heißt Herbstheu.

Herkommen, Gewohnheit, Observanz, altes Herkommen, hierzu gehören gewisse Handlungen, Gebräuche, oder auch die Unterlassung an allen Orten sonst eingeführter Dinge, welche durch Nachsicht, stillschweigende Einwilligung der Theilhaber, oder der Obrigkeit, ingleichen durch unterlassene Beschwerde durch eine lange Reihe von Jahren nach und nach auf immer eingeführt, und gleichsam zum Gesetz geworden sind, auch nicht anders als mit Einwilligung sämmtlicher Interessenten und obrigkeitlicher Einwilligung aufgehoben oder verändert werden können.

Herr. Mit diesem Nahmen bezeichnet man 1) den Eigenthümer einer Sache, z. B. der Herr des Pferdes. 2) Denjenigen, der über Menschen und ihre Handlungen, auch wohl in gewisser Rücksicht über ihr Vermögen zu gebieten hat; so heißt Landesherr der Regent eines ganzen Landes, Standesherr, der Besitzer einer Standesherrschaft, dergleichen man in der Lausitz hat, Gerichtsherr derjenige, dem die Gerichtsbarkeit über einen Ort zusteht, Lehnsherr derjenige, bey dem die Besitzer gewisser Grundstücke dieselben in Lehn zu nehmen, und ihm dafür ein gewisses Lehngeld zu entrichten verbunden sind. Zinßherr derjenige, an den jährliche gewisse Zinssen von Grundstücken entrichtet werden müssen. Gutsherr, Grundherr, ist der Besitzer eines Gutes, welches nebst seinen eigenen Gesinde auch noch andere Unterthanen, worunter an manchen Orten noch Leibeigene sind, hat, die unter seinen Befehlen stehen. Hausherr ist jeder, der eine Familie hat, als Frau, Kinder, Gesinde, welche seinen Befehlen unterworfen sind. Dienstherr ist ein jeder, der Gesinde und Dienstboten hat, welche während der bedungenen Dienstzeit ihm unterwürfig sind. 3) Ist auch Herr ein Titel, den man jedem ertheilet, der nicht zur niedrigen Volksklasse gehört.

Herrschaft heißt 1) ein District von mehreren Orten, die zusammen unter der Gerichtsbarkeit eines Herrn stehen, und von solchem Umfange sind, daß er nicht einen

einen bloßen Gerichtsverwalter zu deren Verwaltung, sondern einen sich im Hauptorte selbst aufhaltenden Schösser hat, welcher nebst einem vollkommenen Amtspersonale täglich Gericht hält; hierunter zeichnen sich vorzüglich die Standesherrschaften in der Lausitz, in Schlesien und Böhmen aus. 2) Das Recht, welches ein jeder Herr (s. dieses Wort) hat, über die ihm Untergebenen zu gebieten. 3) Bey Dienstleuten, welche dem Herrn und der Frau, auch wohl erwachsenen Kindern, unterworfen sind, werden diese insgemein mit dem Nahmen Herrschaft belegt.

Herz ist 1) der edelste Theil aller lebendigen Geschöpfe, worinn sich das Blut sammelt und von da durch den Kreislauf in alle Glieder verbreitet. 2) Heißt Herz der, dem bloßen Auge unsichtbare, in jedem Saamenkorne befindliche Keim jeder Pflanze, woraus sich nach und nach die ganze Pflanze entwickelt.

Herzblätter sind die ersten Blätter, die bey einer Pflanze zunächst dem Keime hervorwachsen, und welche den ganzen Wachsthum der Pflanze gründen.

Herzwurzel, Pfahlwurzel, ist die gerade in die Erde niedergehende Wurzel jedes Baumes, welche den ganzen Baum fest erhält, daß er weder von Winden noch von seiner eigenen Last zu Boden gezogen werden kann. Da sie ganz hinunter bis in die todte Erde geht, wo sie keine guten Säfte findet, so kann der Stamm durch sie nicht die nöthigen Säfte zum Erzielen guter Früchte bekommen, wie, die Erfahrung vorzüglich bey Birn- und Nußbäumen lehrt; daher muß man bey der Versetzung der Obstbäume die Herzwurzel verschneiden, an deren Stelle zwar wieder eine neue, den Baum festhaltende jedoch nicht so tief gehende Wurzel wächst, und hiernächst eine Menge Seitenwurzeln austreiben, welche sich in der fruchtbaren Oberfläche der Erde hinziehen, und aus dieser dem Baume viele zum guten Fruchtertrage nöthige Säfte zuführen.

Heu ist gedörrtes Gras und Klee, auch anderes grünes Futter von dem ersten Hiebe jeden Jahres; ist dabey vom Grase die Rede, so wird es schlechthin Heu genennt, außerdem setzt man dem Worte Heu den Namen des Futterkrautes, wovon es gemacht wird, vor, z. B. **Kleeheu**, Krappheu u. s. w. Bey allen diesen Gewächsen ist die Blüthe die wahre Zeit des Heumachens; und diese wäre es bey dem Wiesenheu auch, wenn nicht die vielerley, bald zeitiger bald später blühenden, Wiesengräser die Wahl der Zeit schwer machte; Man muß sich also hier nach dem Blühen der mehresten Gräser, vorzüglich aber darnach richten, wenn die Klapperschote oder der Hahnekamm völlig abgeblühet hat. Das Gras wird mit einer **Grassense** ohne Gerüst in Schwaden gemähet, diese werden mit dem Harken umgeschlagen, dann einmal gewendet

wendet, und sodann in kleine Wetterhäufchen gesetzt, deren jedes ohngefähr zwey Mannsarme voll Gras hält. Den andern Tag werden diese, wenn das Wetter gut ist, zerstreuet, und wenn das Gras einigemahl gewendet worden ist, in Windhaufen gebracht, deren jeder das Gras von 10 bis 12 Wetterhäufchen in sich faßt. Den andern Tag werden auch diese bey gutem Wetter, vier bis sechs auf einen Platz zu sammen gestreuet, welches man Schoberflecke nennt, und so lange gewendet, bis das Heu trocken ist, dann wird es entweder gleich eingefahren, oder, welches noch besser ist, wenn das Wetter nicht unbeständig ist, in Guthaufen oder Schober gesetzt, in welchem Zustande es bis den folgenden Tag bleibt, ehe es eingefahren wird. Dieses Geschäft nennt man Heumachen. An manchen Orten, besonders in Westphalen, pflegt man das Gras an rechten Sonnen-hellen Tagen zu mähen, solches gleich hinter der Sense her zu streuen, und läßt nicht nach mit beständigem Wenden, bis es trocken ist und eingebracht wird. An andern Orten läßt man das Heu nicht so dürre werden, als hier zu Lande, sondern man fährt es noch etwas feucht ein, doch darf es auch nicht allzu feucht seyn, weil es sonst schimmlich und dumpfig wird, sich auch leicht entzünden kann. Nun schwitzt das Heu auf dem Boden, und nimmt eine bräunliche Farbe, aber einen sehr angenehmen Geruch und Geschmack für das Vieh an. Dieses bleibt auf jede Weise die vorzüglichste Heubehandlung, besonders für das Kleeheu, weil dabey nicht so viel Blätter verlohren gehen, als wenn es ganz dürre wird. Um aber allem Schaden, den man sich durch das feuchte Hereinschaffen zu ziehen könnte, vorzubeugen, darf man nur auf jedes vierspännige Fuder Heu, wenn es auf dem Boden gepannset wird, 2 Dresdner Metzen Salz streuen, so ist man eben so sicher für den Dummlichwerden, als für dem Entzünden des Heues; nächstdem wird auch dergleichen Heu sehr gern von allem Viehe gefressen. Neuerlich hat ein Engländer, Namens John Middleton eine Maschine erfunden, wodurch man im Ueberschwemmungsfalle das zerstreute Heu sehr geschwind zusammen bringen, und vom Wegschwemmen retten kann.

Heubund oder ein Bundheu, ist so viel Heu, als man in ein ordentliches Strohseil binden kann. Da man auf ein Arbeitspferd im Sommer 10 und im Winter 8 Pfund Heu täglich rechnet, so läßt man auch die Bunde so binden, daß jedes so viel Heu enthält, als ein Knecht auf einen Tag für die Pferde, die er zu versorgen hat, braucht.

Heusaamen ist der Saame aller auf Wiesen wachsenden Gräser und Kräuter, den man, wenn das Heu verfüttert ist, in Menge auf dem Heuboden und andern Heubehältnissen findet, und ihn im Frühjahre, mit Asche und Taubenmist vermengt, auf die Wiesen und Grasplätze, besonders wenn sie nicht recht tragbar sind, streuet.

Heu-

Heusaamen von trocknen Wiesen taugt nicht auf sumpfige und so umgekehrt; wer aber einen bisher nicht zum Grasbau genutzten Ort damit anbauen will, der sammle den Saamen von den Pflanzen selbst, wovon wir hier die vorzüglichsten, nebst dem Boden, wohin sie sich am besten schicken, anzeigen wollen. Sie sind 1) Honiggras, besteht sowohl auf niedrigen als hohen, dürren und sandigen Orten. 2) Vielblümichtes Wasserwiesengras oder der große Militz. Ist ein Sumpfgras und auch da, wo er beständig unter Wasser steht, ein süßes Futter. 3) Wiesenhaber, französisches Raygras, er verlangt einen feuchten Boden, oder eine solche Lage, daß man ihn bequem wässern kann. 4) Wiesenfuchsschwanz, liebt einen etwas niedrigen, mäßig feuchten Wiesengrund; in ganz trocknem Boden bleibt es dürftig, in ganz nassem aber wird es von andern Grasarten verdrängt. 5) Kriechend Wasserfuchsschwanzgras wächst in flachen Gräben und Sümpfen, die im Sommer austrocknen, so wie auf niedrigen Gegenden, die zwar nie unter Wasser kommen, aber feucht sind. 6) Meliloten oder Lavendelgras, gelbes Ruchgras, es wächst sowohl auf Bergen, als flachen und wässerichen Wiesen, und kommt auf jedem Boden fort. 7) Schwingel, mit allen seinen verschiedenen Arten, welcher den geringsten dürren Sand- und Kießboden verträgt. 8) Perlgras, wächst in trocknen und buschigen Gegenden. 9) Schmielengras. Man findet sie auf nassen Triften, wo kalte Quellen und kleine Bäche sind, und im schwammigen fetten und salzigen Boden. 10) Strausgras, wächst auf trocknen Plätzen besonders in Wäldern. 11) Rispengras, Viehgras, wächst am besten in trocknen lehmigen, steinigten und bergigen Gegenden. 12) Thimotheusgras, ist eines der vorzüglichsten Sumpfgräser, durch dessen Anbau man einem Bruche binnen drey Jahren vollkommene Festigkeit geben kann.

Himbte, Himte, ist ein niedersächsische Getraidemaaß, darunter zu merken: der Blankenburger, drey solche machen einen Dresdner Scheffel. Der Braunschweiger, deren 10 so viel sind, als 3 Dresdner Scheffel. Der Quedlinburger, ist so viel als ein Dresdner Viertel.

Hintersasse, Hintersässer, Hintersättler siehe Coßat.

Hirsch, Edelhirsch, Cervus elephas, ist das vornehmste unter dem vierfüßigen Wildpret. Das ganze Hirschgeschlecht wird wegen seiner Farbe mit der Jägersprache überhaupt mit dem Namen Rothwildpret belegt, das Männchen aber insbesondere der Hirsch, und das Weibchen das Thier genannt. Von diesem hat der Hirsch das Geweihe voraus, das dem Thiere abgehet. Dieses Geweihe bestehet aus ein paar zackigten Hörnern, deren Zacken man Enden, jedes einzelne Horn aber eine Stange nennt

nennt. Dieses Geweihe verlieret der Hirsch alle Jahre zwischen dem Februar und May, dieses nennet man abschlagen, und bald darauf wächset es wieder, und ist anfänglich mit einer rauchen Haut überzogen, zu dieser Zeit heißt der Hirsch ein Kolbenhirsch. Wenn aber das ganze Geweihe wieder in seiner Ordnung ist, so sagt man, der Hirsch hat vereckt. Dieses geschiehet im Julius oder August, da schlägt der Hirsch die rauche Haut an den Bäumen ab. Ein ganz junger Hirsch heißt ein Hirschkalb; wenn er ein Jahr alt ist, und Geweihe ohne Enden aufsetzt, heißt er ein Spießer; im zweyten setzt er auf jedem Geweihe zwey Enden, in Gestalt einer Gabel an, und wird ein Gabelhirsch; im dritten hat er 6 Enden und wird ein Sechser, im vierten 8 Enden und da ist er ein Achter, im fünften 9 Enden und heißt ein ungerader Zehner, im sechsten ein Zehner, und nun wird er ein jagdbarer Hirsch, und bekommt jedes Jahr ein Ende mehr Wenn nun die Anzahl seiner Enden gerade ist, so hat er den Namen nach ihrer Anzahl, z. B. ein Zwölfer; ist sie aber ungleich, so neunt man sie nach der folgenden geraden Zahl mit dem Beyworte ungerade, z. B. ein ungerader-Vierzehner, wenn er 13 Enden hat. Ein recht starker Hirsch heißt ein Capitalhirsch. Das Thier, wenn es ein Jahr alt ist, bis es ein Kalb hat, wird ein Schmalthier genannt, dann heißt es Thier, in der Folge, wenn es ein Jahr kein Kalb bekommt, ein Geltethier, und wenn es ganz aufgehöret sich zu vermehren, ein abgebrunftes Thier. Ihre Begattungszeit (Brunft oder Brunst), fängt von der Mitte des Septembers an, und dauert 5 bis 6 Wochen. Dann geht das Thier $8\frac{1}{2}$ Monath trächtig, oder nach dem Jägerausdru: beschlagen; zu Ende May oder Anfang des Junius, setzt es ein, höchst selten 2 Junge. Die beste Art für einen Rittergutsbesitzer das Rothwildpret zu jagen, ist der Anstand, abends und früh, und das Pürschen, da man sie des Mittags von 12 bis 4 Uhr, da sie gewöhnlich im Holze herumziehen, zu belauren suchet. Ein Abart ist der Dammhirsch, Tannenhirsch, Schaufelhirsch. Diese sind von verschiedenen Farben, schwarz, braun, weiß, auch gefleckt, dabey ist er kleiner als der Edelhirsch; seine Hörner, Schaufeln genannt, sind wohl 2 Hände breit und mit ganz kleinen Zacken versehen, dünne, platt, zusammengedrückt und rückwärts gekrümmt, aber kleiner und mit mehr Enden versehen, als die Geweihe des Edelhirsches. Der Nutzen des Hirsches in Rücksicht seines Wildprets, seiner Haut, und seines Inselts, ist bekannt. Doch thut auch das Wildpret dem nahe am Holze befindlichen Getraide und Feldfrüchten, so wie dem jungen Holze, vielen Schaden.

Hirse, ist ein Sommergewächs, das anfänglich schilfartig erscheint; er treibt einen, ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Elle hohen rohrartigen

tigen Stängel, und an diesem die Blüten: büschelweise, welche länglich runde Saamenkörner hinterlassen. Man hat zwey Arten von Hirse, nehmlich 1) zeitigen Hirsen, welcher die größten Saamenkörner hat, die entweder weiß, oder gelb, oder schwarz sind. 2) Kolbenhirse, dessen Körner kleiner sind, aber nicht so sehr von den Vögeln gefressen werden, auch besser vom Geschmacke sind, als der Kolbenhirse. Auch hiervon hat man gelben und schwarzen, wovon letzterer besser ist, als jener, da er fast allezeit gut geräth, sich sehr gut kochen läßt, auch weniger von den Vögeln zu leiden hat. Der Hirse verlangt einen nicht zu schweren und nicht zu leichten, aber sonst guten fruchtbaren Boden, und wird in die Brachart gesäet. Man düngt das Land darzu im Herbste, und pflügt den Mist sogleich unter; wenn man das Feld im Frühjahre mit dem Ruhrhaaken haaken kann, so thue man es, boße es sodann, so ist es fertig bis zur Bestellung, außerdem muß es vor der Bestellung im Frühjahre zweymal gepflügt und dreymal geboßt werden. Bey der Bestellung pflügt man den Acker gehörig zur Saat, boßet ihn mit der umgekehrten Ege, und säet sodann mit drey Fingern, dahin, wohin ein Scheffel Korn gesäet wird, ein Viertel Hirsen; hierauf wird er bloß der Länge nach eingeeget, damit der Saame nicht in die Furchen falle. Wenn vor- oder bey dem Aufgehen des Hirsen starke Regen einfallen, muß er aufgeeget, auch in der Folge fleißig gejätet werden. Die Säezeit ist in der letzten Hälfte des Mayes. Die Erndte nach Bartholomäi. Die Kolben müssen, so wie sie reif werden, einzeln abgeschnitten und in Säcke gesteckt werden. Der Ueberrest wird in Schwaden gehauen und nach einigen Tagen eingefahren, und so, wie die abgeschnittenen Kolben, bald ausgedroschen. Das Stroh wird bloß zum Unterstreuen verwendet, und die Spreu den Schweinen gefüttert, die Frucht wird mit den Hülsen gesäet, zum andern Gebrauch aber von solchen befreyet; dieses geschieht auf einer Stampfmühle; man kann es auch in einem Stampftroge durch Stampfen verrichten. Ein Dresdner Scheffel Hirse giebt gestampft ⅞ Sch. Hirse gehäuft und 1 Viertel Kleyen. Man muß nur nicht mehr auf einmahl nehmen, als man zu einem Gebrauche nöthig hat, und diesen vorher auf dem Ofen erwärmen. Nächst dem Speisegebrauche kann man auch Mehl daraus bereiten, das daraus gebackene Brod aber wird spröde und bitter. Auch dienen die Körner zur Mast des Federviehes, und zur Fütterung der jungen Hühner und Truthühner. Abarten sind 1) Femeß, Fench, Pfemnich oder Fuchsschwanz. 2) Der Indianische oder Moorhirse. 3) Der Bluthirse. 4) Manna, Schwaden, Himmelsthau, der an wässerichen Orten wild wächst, und aus dessen Körnern Grütze gemacht wird, der unter den Namen Pohlnischer-Grütze bekannt ist. 5) Der Moor- oder Pedhirse wächst wild in feuchten und sandigen

digen Gründen, sein kleiner glänzend weißer Saame wird im August eingesammlet, und ist, pulverisirt in Wein eingenommen, ein Mittel wider den Stein.

Hirte, Hutmann, ist derjenige, der das Vieh ganzer Gemeinden oder einzelner Ritter- und Bauergüter auf die Weide treibt und hütet. An manchen Orten, wo keiner sein Vieh auf andere Grundstücke als die seinigen treiben darf, hat jeder Nachbar seinen eigenen Hirten, welches Geschäft öfters durch seine Kinder verrichtet wird, die aber dadurch sehr von der Schule abgehalten werden, und gemeiniglich das Vieh übel hüten. Rittergüter, in so fern sie nicht ihr Vieh ganz oder zum Theil vor dem Gemeindehirten treiben, haben zu jeder Art von Vieh einen besondern Hirten, und so giebt es Küh- Schweine- Gänsehirten u. s. w. die von der Art Vieh, das sie zu hüten haben, ihren, dem Worte vorgesetzten, Beynamen erhalten; Schaafhirten, bey Rittergütern führen den Namen Schäfer. Ein Hirte, den eine ganze Gemeinde besoldet, heißt der Gemeindehirte, dieser hütet selbst die Schaafe, oder wo diese fehlen, das Rindvieh, die übrigen Vieharten aber läßt er durch seine Kinder und Gesinde hüten, die man dann Hirten- Schweine-, Gänsejungen- oder Mädchen nennt, je nachdem ihr Geschäft sie zu dem führenden Nahmen berechtigt. Oft werden Schaafe und Schweine, oder sonst mehrere Viearten unter einander gehütet, welches aber fehlerhaft ist, da jede Art von Vieh ihre besondere Weide und Abwartung verlangt. Von einem guten Gemeindehirten werden folgende Stücke erfodert. Er muß sein Vieh gut in Acht nehmen, oder jedes Stück, das durch seine Verwahrlosung zu Schaden kömmt, bezahlen; er muß die Grenzen seiner Triften, und die Orte, wo er hinhüten darf, genau kennen, weil er den Schaden, den er außerdem anrichtet, vergüten muß. Er soll seine Weide Verhältnißmäßig eintheilen, und mäßig gebrauchen, damit er nicht auf einmahl alles wegnehme, und dann nichts zu hüten habe; auch jede Art von Vieh zu gehöriger Zeit auf die schicklichste Weide treiben. Die Antrittzeit der Hirten ist zu Martini den 10ten oder Andreas den 30sten November, und ob sie schon im Winter wenig, und wo keine Schaafe sind, gar nichts zu hüten haben; so muß doch ein guter Hirte den Winter durch das Vieh und besonders die Schaafe oft untersuchen; letztere, wo Schmiervieh ist, schmieren, so oft es nöthig ist, und immer bey der Hand seyn, wenn irgend ein Stück Vieh aufstößig wird. Zu dem Ende muß er wenigstens einige Kenntniß der Viehkrankheiten und der darwider anzuwendenden Heilmittel besitzen, nicht weniger muß er dem Viehe zur Ader lassen, den Schweinen das Rangkorn nehmen, und andere geschwind nöthige Operationen verrichten können, auch auf der Weide die darzu nöthigen Werkzeuge, nebst den nöthigsten Arzneimitteln, Salben, Spiritus, etwas Leinwand, Nadel

del und Zwirn bey sich in seiner Hirtentasche haben. Nächstdem gehört ihm ein tüchtiger Stock, um sich seiner bedürfenden Falles zu bedienen, und bey Holzhutungen ein Handbeil, weil sich oft Vieh zwischen Stockungen und Wurzeln zwängt, um solche sogleich loshauen zu können. Endlich muß er noch mit einem oder zween wohl abgerichteten Hunden versehen seyn, um mit deren Hülfe seine Heerde in Ordnung zu erhalten.

Hof heißt 1) in manchen Orten ein jedes Land- oder Bauergut. 2) Wird damit besonders das Rittergut eines jeden Dorfes nach der gemeinen Mundart bezeichnet, daher die Worte Hofdienste, Hofgesinde, Hofdrescher rc., eigentlich heißt ein solcher Hof der Edelhof. 3) Legt man diesen Nahmen dem freyen Platze bey, der zwischen Wohn- und Wirthschaftsgebäuden gelegen, und oft bey großen Gütern in mehrere Abtheilungen unterschieden wird, denen man unterschiedliche Nebennahmen vorsetzt, als: der Mist- oder Viehhof, wohin die Ställe, Miststätte, Mistpfütze u. s. f. gehören; der Wirthschaftshof, wo die Scheunen, Schuppen und übrigen Wirthschaftsgebäude sind; der Herrenhof, wo die herrschaftlichen Wohngebäude befindlich sind, und der von den andern Höfen abgesondert, und reinlicher, als jene, gehalten wird. Endlich führt noch 4) diesen Nahmen ein bald weißer, bald dunkler, bald regenbogenfarbiger Kreis, den man bisweilen um den Mond herum sieht, der aus vielen in unserer Atmosphäre nach der Gegend zu, wo der Mond steht, versammleten Dünsten entsteht, und gemeiniglich ein Anzeichen darauf folgender stürmischer und sonst übler Witterung ist. Seine dunkle Farbe bedeutet Regen oder Schnee, und die rothe Farbe Wind, oder Sturm, welche alle, je bleicher der Hof ist, um desto weniger heftig eintreten.

Hofmeister, Hofmeyer, Voigt, ist auf großen Gütern derjenige, dem die Aufsicht über die Knechte, Schiff- und Geschirr und die ganze männliche innerliche Wirthschaft anvertrauet ist; der aber für sich in Hauptsachen ohne Befehl des Herrn oder des Verwalters nichts unternehmen darf, auch diesen über alles Vorgenommene oder noch Vorzunehmende Bericht erstatten muß. Er muß die Thore auf- und zuschließen, die Knechte wecken, denselben das Futter geben, das Heu binden, dem Gesinde das in der Wirthschaft nöthige Stroh zuzählen, das Schiff- und Geschirr oft untersuchen, und etwa daran schadhafte Kleinigkeiten selbst wieder in Stand setzen, beständig auf Vorrath von trocknen Schirrholze aller Art halten, und solches in müssigen Stunden zu allerhand Geschirre vorrichten, um, wenn etwas entzwey geht, die Stelle sogleich ersetzen zu können. Er muß alles Getraide entweder allein säen, oder doch wenigstens säen helfen, bey der Erndte entweder durch Garbenreichen, Bannsen oder Aufsicht über die Schnitter

und Fröhner beschäftigt seyn; wenn ein Knecht krank wird, sogleich dessen Stelle vertreten, so lange bis sie durch einen Knecht oder Taglöhner wieder besetzt ist, und andere ihm sonst zukommende Befehle und Geschäfte verrichten. Nicht selten muß auf Vorwerken oder Neben- und andern kleinern Gütern der Hofmeister die Wirthschaft ganz allein als Verwalter führen. Nach Voraussetzung aller dieser Geschäfte muß er also ein Mann vom mittlern Alter seyn, nicht zu jung, weil ihm sonst die nöthigen Kenntnisse, und nicht zu alt, weil ihm sonst die nöthigen Kräfte abgehen möchten. Er muß daher von gutem Verstande, gesund und stark seyn, auch die erforderliche Wissenschaft besitzen, alles obige gehörig verrichten und anordnen zu können. Nächstdem muß er treu, ehrlich, fleißig und thätig seyn, die Ordnung und Pünktlichkeit in allen Stücken lieben; und aufs genaueste beobachten. Ueberhaupt aber alle seine Leibes- und Seelenkräfte zur Beförderung des Nutzens und Verhinderung des Schadens und Nachtheils seines Herrn aufbieten, welches besonders dann so nöthig, als schwer zu vollziehen ist, wenn er oder seine Frau die Viehwirthschaft von der Herrschaft gepachtet hat.

Hofmeisterin, Hofmeyerin, Käsemutter, Viehwirthin, ist diejenige Person einer großen Wirthschaft, deren Aufsicht die Mägde untergeben sind. Sie muß daher für das Gesinde kochen, auch nebst ihrem Mann und Kindern mit demselben an einem Tische, und von gleicher Kost essen. Das Essen muß hinreichend zur Sättigung, schmackhaft zugerichtet und reinlich, auch der vorgeschriebenen Ordnung gemäß eingerichtet seyn, welches auch dann ihre Pflicht ist, wenn sie die Viehwirthschaft und mit dieser die Gesindespeisung im Pachte hat. Auch muß sie für das Gesinde backen, und darauf sehen, daß jedes sein ihm gehöriges Gewicht am Brodte und Butter, so wie auch hinlängliche Anzahl an Käsen bekomme. Sie hat das ganze Vieh- und Milchwesen unter sich, und muß daher darauf sehen, daß alles Vieh zu gehöriger Zeit, mit gehöriger Ordnung und mit richtigem Maaße gefüttert werde, sie muß nicht nur bey dem Füttern selbst, sondern auch bey dem Grasen zugegen seyn, und darauf sehen, daß dadurch kein Schade geschehe, welches besonders bey dem Schrapfen des Weitzens, ingleichen bey der Gräserey im Holze nöthig ist. Sie muß ferner ihr Milchzeug und Buttergeräthe in gehöriger Ordnung und der größten Reinlichkeit erhalten, täglich, so oft gemolken wird, dabey gegenwärtig seyn, damit das Vieh rein ausgemolken und nichts veruntraut werde, selbst Butter und Käse machen, und den Verkauf davon, ingleichen von Sahne und Milch mit genauer Gewissenhaftigkeit besorgen. Das Vieh gehörig abwarten, und für seine Gesundheit, besonders was das junge Vieh anbelangt, sorgen. Sie hat das Federvieh unter ihrer Pflege, täglich die Hühner zu befühlen und die

die Eyer abzunehmen, auch die alten Bruthüner, Gänse, Enten und Truthühner anzusetzen, und das junge Federvieh sorgfältig zu pflegen. Ferner hat sie die ganze Flachsarbeit, Bleichen, Spinnen, das Waschen und Ausbessern des Leinenzeuges, der Betten und Säcke zu besorgen, und überhaupt auf die innere Reinlichkeit und Ordnung der Wirthschaftsgebäude, in so fern solche unter ihr stehen, zu sehen. Uebrigens aber muß sie gleiche Eigenschaften des Körpers, Geistes und Herzens haben, wie der Hofmeister, der auch mehrentheils ihr Gatte ist.

Hofraithe, Hofröthe, ist der Raum, den die Gebäude eines großen Gutes einnehmen; es gehören also darzu alle Wohn- und Wirthschaftsgebäude nebst dem Hofraume. Die beste Gestalt darzu ist das Viereck, und zwar dergestalt, daß die Seite dem Hauptthore gegenüber die Scheunen einnehmen, rechts und links neben dem Hauptthore kommen die wirthschaftlichen Wohngebäude, Schuppen, Brauerey, Brennerey; eine der Nebenseiten nimmt das Herrenhaus nebst einem kleinen vom übrigen Hofe durch ein niederes Stacket abgesonderten Hofe. Die Seite gegenüber ist für die Ställe und den Misthof.

Hollunder, Holder, Flieder, Schiebeke, Kiebeke, gehört zum Buschholze, erreicht aber doch zuweilen die Höhe und Stärke eines Baumes. Er hat eine rauche Rinde, und darunter eine grüne Schaale, welche, wenn sie von einem jährigen Schosse ist, frisch geschabt und aufgelegt, ein Mittel wider die Rose ist, gestoßen, den Saft ausgedrückt, und in Wein oder Molken eingenommen, oder auch die gedachte Schaale bloß in Milch gekocht und diese getrunken, ist gut wider Unreinigkeiten. Die Blätter, frisch aufgelegt, heilen Wunden, und das Wasser, worinn sie destillirt, oder auch nur gekocht sind, ist ein vortreffliches Gurgelwasser bey bösen Hälsen. Die Blüten, grün oder getrocknet, geben einen Schweißtreibenden Thee. Er wächst wild auf jedem Boden und in jeder Lage, sogar in Hölzern, wohin der Saame durch die Excremente der Vögel und Dachse, die die Beeren fressen, gebracht wird. Man muß seine Verbreitung mehr zu hindern, als zu befördern suchen, denn er pflanzt sich durch Saamen und Schößlinge auf eine erstaunende Weise fort. Sein Holz ist von wenig Nutzen; allenfalls zu Reifen, Wein- und Bierhähnen, und Handruthen an Dreschflegeln ist es zu gebrauchen, zur Feuerung aber sehr geringhaltig. Zum Speisegebrauch dienen die ersten ausschlagenden jungen Sprossen, auch die Knospen, ehe sie aufblühen, ingleichen die Blüten, wie nicht weniger die Beeren, aus welchen auch Muß gesotten und ein Saft bereitet wird, welcher sehr gesund und schweißtreibend ist. Wäre nicht beynahe alles, was vom Hollunder herkömmt, Arzneymittel, so sollte man ihn wirklich gar nicht dulden. Abarten davon sind: 1) der **Hollunder mit scheckigten** Blät-

Blättern, 2) rother Hollunder, Wach= Berg= Traubenhollunder, Hirschhölder, er hat einen etwas dickern aber niedrigern Stamm, die weißgelbe Blüte wächst sowohl als die lichtrothen Beeren in Trauben, letztere werden gegen Johannis reif, und ihre Kerne, deren zwey in jeder Beere sind, werden wider die rothe Ruhr gebraucht. 3) Hollunder mit Petersilienblättern, 4) Zwerghollunder, Attig, 5) Nordamerikanischer niedriger Hollunder. 6) Spanischer Hollunder; er besteht aus mehrern Sorten; als: a) blauer oder sogenannter türkischer Hollunder, Huck auf die Magd, b) der weise spanische Hollunder, c) der rothe spanische Hollunder, d) der spanische reinweidenblätterige Hollunder, e) der spanische petersilienblätterige Hollunder.

Holz ist der härteste Theil eines Baumes zwischen der Rinde und dem Marke befindlich, welcher aus unzähligen Fasern besteht, die sich alle Jahre wie ein Ring ansetzen, und Jahrwuchs oder Jahre genennt werden. Das Holz wird eingetheilt 1) in Laub- und Tangelholz; Laubholz wird auch lebendiges Holz genennt, und faßt alle Bäume in sich, die Blätter treiben, welche im Herbste abfallen. Tangel= auch Nadel= ingleichen Schwarzholz besteht aus solchen Bäumen, die keine Blätter, sondern an deren Stelle Nadeln ansetzen, welche (mit Ausschluß des Lerchenbaumes, der sie im Herbste verliert) so lange grün bleiben, bis wieder junge an ihre Stelle treten. 2) In hartes und weiches Holz; zum harten Holze gehören a) vom Laubholze: der Ahorn, Arlesbeerbaum, die Eiche, Erle, Rüster und der Nußbaum, b) zum Nadelholze der Lerchenbaum, Taxbaum und Wachholder. Zum weichen Holze rechnet man vom lebendigen Holze a) die Linde, Pappel, alle Arten von Weiden, die Haselstaude und alle Arten von Dornen, b) vom Schwarzholze, die Fichte, Kiefer und Tanne. 3) In Stamm= oder Oberholz und in Busch= Schlag= oder Unterholz. Ersteres begreift alles Laub= Schwarz= harte= oder weiche Holz, daß man in die Höhe zu großen Bäumen wachsen läßt, letzteres hingegen, worzu jedoch bloß lebendiges Holz gehört, wird, wenn es wenigstens 10, und nicht über 20 Jahre erreicht hat, abgehauen, und muß nun durch ausgeschlagene Stöcke und Wurzeln wieder nachwachsen. 4) In Bau= Nutz= oder Schirr= und Feuerholz; ersteres wird nach seiner Stärke wieder getheilt in Zimmerholz, das zu Schwellen, Balken, Säulen, Riegeln und Bändern gebraucht werden kann, in Sparrholz zu Ziegel= Mittel= und Strohsparren, und in Bret= Bohlen= und Schindelstämme. Nutzholz ist alles Holz, das die Wagner brauchen und das man zu Verfertigung verschiedener wirthschaftlichen Dinge, als Leitern u. a. d. nöthig hat. Das Brennholz, oder Feuerholz, wird wieder in verschiedene Klassen getheilt, nehmlich in Klo-

ben

ben, welches große Scheidte sind, die in Haufen aufgesetzt werden; in Klaftern, wo die 6 oder 7 Viertel langen Scheidte 3 Ellen hoch und weit zwischen zwey Stangen, Klafterstecken genannt, gesetzt werden. Man setzt Klaftern aus Kern- Stock- und Klöppelscheidten; erstere werden aus dem Schafte starker Bäume gespalten, letztere aus den größten Aesten der starken und dem Schafte kleinerer Bäume ungespalten, und die Stockklaftern, aus den Stöcken der Bäume gemacht. Ferner in Malter, deren drey eine Klafter ausmachen; in Schockholz und endlich in Haufen. Zu erstern nimmt man das in Bunde Wellen genannt, gebundene und schockweise aufgesetzte Reißholz oder Buschholz, und den Abraum oder die kleinern Aeste der hohen Bäume; letztere bestehen aus gleichem Holze, welches aber nicht in Bunde gebunden, sondern ungebunden auf Haufen gelegt wird. Alles Holz muß den Herbst und Winter durch, wenn das Laub abgefallen, gefället, das Bau- Nutz- und Feuerholz von einander geschieden, letzteres gehörig klein gemacht, und zu dem verschiedenen Gebrauche zubereitet, auch im Trocknen verwahrt werden. Man mag nun sein eigen Holz schlagen oder Holz kaufen, so muß man sich allemahl von einem Jahre zum andern in Vorrath setzen, damit man immer wohl ausgetrocknetes Holz habe. Am wohlfeilsten schafft man des guten Weges halber das Holz im Sommer an. Bauholz wird am besten vom October bis in den Februar bey stillem Wetter geschlagen, sonst knackert und springt es, wenn sich das Wetter ändert; es muß aber einige Monathe trocknen, ehe es bearbeitet werden kann: zu Wasserbauten aber muß es ganz grün und kurz vor dem Gebrauch gefället seyn. Zu Thüren, Fensterstöcken und Dielen muß es wenigstens drey Jahre liegen und trocknen. Jeder Baum ist anfänglich ein Laßreis, das man beym erstenmal Abholzen eines Gehaues stehen läßt, und bleibt nun bis das Gehau wieder dahin kömmt, eine Sommerlatte; wenn er beym zweyten Gehaue wieder stehen bleibt, wird er ein Vorständer, beym dritten ein angehender Baum, beym vierten ein Oberbaum und in der Folge ein alter Baum genennt. Wer selbst Holz hat, der behandle dasselbe pfleglich und mit Rücksicht auf künftigen Wiederwuchs. Zu dem Ende theile man das Holz in ordentliche Schläge, so, daß das Buschholz nicht zu jung abgehauen, aber auch nicht überständig werde, weil sonst die Stöcke nicht gut wieder ausschlagen; die Eintheilung der Schläge muß sich nach der Beschaffenheit des Bodens und der am meisten darauf wachsenden Holzarten richten. Das Holz darf nicht eher, bis das Laub abgefallen ist, gefället werden. Große Bäume, werden zum Feuerungsgebrauch nicht eher geschlagen, bis sie schadhaft zu werden anfangen. Schwarzholz schlägt nicht an der Wurzel aus, sondern pflanzt sich bloß durch Saamen fort, daher müssen auf jedem Schlage

Saamenbäume stehen bleiben; am besten aber ist es, wenn die Gehaue ganz abgetrieben und von neuen angesäet, auch von allen sowohl Nadeln als Laubhölzern die Stöcke ausgerottet werden. Dieses muß im Frühjahre geschehen, und mit dem ersten May müssen alle Schläge geräumt seyn. Zur Erhaltung des Holzes ist nöthig, daß man 1) mit dessen Abtreiben pfleglich verfahre, 2) kein Holz durch übermäßigen Gebrauch verschwende, 3) das Holz durch Abschaffung solcher Dinge, wodurch allzuviel und unnöthiger Holzaufwand verursacht wird, möglichst zu sparen. Diese sind: hölzerne Häuser, Schindeldächer, trockene Zäune, hölzerne Planken und Stackete, Oefen, welche nicht auf Holzersparniß eingerichtet sind, die Verwendung des Holzes zum Straßenbau, überflüssige nicht außerordentlich viel eintragende Salzsiedereyen, Hammer-Schmelz- und Glaswerke ꝛc. 4) Man säe und pflanze die leeren Plätze und Lehden, auf welchen ehedem Holz gewesen ist, aufs neue mit Holze an und besetze auch andere Plätze auf Angern, Gräben u. s. f. mit Weiden, Pappeln, Rüstern und anderm Köpfholze. 5) Man hüte das Holz so viel möglich für der Behuthung mit allem Viehe, wenigstens in so fern es die Servituten gestatten; man unterlasse die Gräserey im Holze entweder ganz, oder schränke sie doch so viel wie möglich ein, und lasse sie nur durch vernünftige Weiber verrichten, die sich möglichst hüten, den jungen Anflug nicht mit wegzugrasen. Man verstatte das Aushauen der Hopfenstangen, Reifstäbe, Weinpfähle ꝛc. niemanden, als den ordentlichen Holzmachern; das Wieden- und Besenreis schneiden, so wie das Kohlenbrennen und Pechreißen, erlaube man nur vernünftigen und redlichen Leuten mit äußerster Vorsicht. Laubstreifen, Laub-Moos- und Streurechen, Baumschälen, Mayen- und Christbäume auch Quirlenschneiden lasse man gar nicht zu, und dulde keine neuen Wege und Fußsteige durch das Holz; so wird man alles beseitigen, was bisher dem Nachwuchse des Holzes im Wege stand. Endlich 6) befleißige man sich, Torf- Braun- und Steinkohlenlager aufzufinden, und durch diese sowohl als durch das Rohr in den Teichen sich Surrogate der Holzfeuerung, so wie durch Bauen mit Lehm und Steinen andere Baumaterialien an die Stelle des Holzes unterzulegen. Ueberhaupt wäre eine, auf vorstehende Bemerkungen gegründete, durch Landesherrliche Autorität gegebene, Holzordnung sehr heilsam, um die noch immer sehr häufige unpflegliche Behandlung vieler Hölzer zu verbessern. Holz nennt man auch jeden Wald, und Hölzer überhaupt die Waldungen. Und hier macht man einen Unterschied, indem man ganze Wälder hohe Hölzer, mit Holz und Busch bewachsene Feld- und Wiesenränder, Vorhölzer, und Hölzer, die man schonet und deshalb nicht zu gehöriger Zeit schlägt, Hägehölzer nennt. Wer ein Stück Waldung oder Holz ankauft, hat dabey auf folgende Stücke zu sehen: in welchem Stande

de es sey? Was es für Boden habe? Ob auch, und was für Bau- und Nutzholz darinnen sey? Ob ein Nutzen aus der Eichel- und Buchmast zu schöpfen sey? Ob und was für Huth- und Triftgerechtigkeiten darauf haften? Ob man nach Abzug der Bedürfnisse auch jährlich etwas zum Verkauf übrig behalte? Ob man solches auf dem Platze los werde, oder verfahren müsse? Ob das Holz weit von der Wohnung entlegen sey? und was der Weg dahin für eine Beschaffenheit habe?

Holzbau ist einer der wichtigsten wirthschaftlichen Gegenstände, und besteht im Allgemeinen in gehöriger Verwaltung und pfleglicher Behandlung der Hölzer, wie wir schon vorstehend gelehrt haben; insbesondere aber werden darzu alle Geschäfte, die man zum Anpflanzen, Ansäen und überhaupt zur Fortpflanzung des Holzes verrichtet; worunter auch vorzüglich der Anbau ganz neuer und bisher wüste gelegener, oder wenigstens nicht mit Holz bestandener, Plätze und die Anlage wilder Baumschulen gerechnet wird. Damit gehet man folgendergestalt zu Werke. Man findet oft Plätze, wo das junge Holz so häufig angewachsen ist, daß man davon eine Menge ausheben muß, damit es einander nicht selbst am Wachsthume hindere, dieses verpflanzt man sodann weiter an schickliche Orte, wo es am Holze fehlt; dieses ist eine natürliche wilde Baumschule. Künstlich legt man sie so an, daß man einen Platz entweder auf einem Felde von geringem Boden, oder auf einer Lehde, oder auch wohl am Holzrande, wo wenig oder gar kein Holz steht, darzu erwählt, davon jährlich einen Theil mit dem Pfluge und den übrigen Ackergeräthschaften in traybares Feld verwandelt, und solches entweder im Herbste mit Korn und den darzu schicklichen Holzsorten, als: Eichen, Ahorn, Wachholder, Eschen, Linden und andere Holzarten, deren Saamen die Natur im Herbste abwirft; oder im Frühjahre mit Hafer und den übrigen Holzarten, die im Winter und Frühjahre ihren Saamen ausstreuen, dergestalt besäet, daß man erst das Getraide, und wenn dieses etwas eingeeget worden, sodann den Holzsaamen darauf säet, und alles mit einander ordentlich ein- und gut eget. Von den Holzarten, die man im Herbste säet, werden der Eichen- und Buchensaamen auf diese Art eingeeget; bey den übrigen aber das Feld erst gut eingeget, und darauf der Holzsaame nach einem starken Regen oder auf dem Schnee gesäet, der dann bald anklebet und wurzelt. Aus dieser beypflanzt man in der Folge solche Plätze im Holze, denen man mit dem Pfluge nicht wohl beykommen kann, um sie selbst zu besäen, oder die eingeebneten Löcher, wo Stöcke ausgerottet worden, nebst andern leeren Flecken im Holze, auch solche alte Teiche, die nicht zum Teichgebrauche tauglich, hingegen aber zu naß sind, um gepflügt werden zu können.

Holzböcke sind die Männer der Heideschnacken, s. d. Wort.

Holzerde, Moth-Modererde ist dergestalt verfaultes und verrottetes Holz, daß es ganz zu Erde geworden ist. Man findet sie in Wäldern, wo viele Windbrüche geschehen, oder ehedem viel Stöcke in der Erde verfaulet sind; hauptsächlich aber in Holzschuppen und Holzhöfen. Diese Erde muß man an einem besondern Orte auf einen Haufen zusammen schaufeln, und solche alle Jahre durch den Durchwurf werfen, und was durchgeht zu einer Gartendüngung vorzüglich für die Mistbeete anwenden; das übrige aber auf den Haufen zurückwerfen, bis es auch zu Erde wird. Durch Begießen mit Mistjauche kann man dieses Verrotten geschwinder befördern, oder auch Sägespähne dadurch in Holzerde verwandeln.

Holzungsgerechtigkeit ist das an manchen Orten, wo es viel Waldung giebt, und besonders auch da, wo die Leibeigenschaft eingeführt ist, den Unterthanen ganz oder zum Theil zustehende Recht, ihr Feuerholzbedürfniß aus den herrschaftlichen Wäldern zu holen. Jedoch dürfen sie nichts zum Verkauf, auch kein Bau- oder Nutzholz nehmen. Zu dem Ende werden auch gewisse Tage in der Woche festgesetzt, an welchen sie dieses holen dürfen, außerdem aber gar nicht; deswegen muß allezeit ein Aufseher dabey seyn. An andern Orten ist dieses bloß den armen und unvermögenden Unterthanen erlaubt, welche aber kein Beil oder anderes schneidendes Werkzeug mitbringen, und nur so viel nehmen dürfen, als sie mit der Hand gewinnen können.

Honig ist der gute Saft von allerley Blumen, Pflanzen und Kräutern, welche die Bienen zu ihrer Nahrung und unserm Nutzen mit ihrem Rüssel davon einsaugen, in einem Bläßchen unter der Zunge verwahren, in ihr Gebäude tragen, und ihren Raß oder Wafen damit anfüllen. Man theilt ihn in gezeidelten und geseimten Honig. Der gezeidelte Honig ist noch in dem Zustande, wie er aus dem Stocke geschnitten worden ist, und noch in seinen Raßtafeln befindlich; man theilt ihn wieder in gemeinen, der gewöhnlich von brauner Farbe ist, in Zuckerhonig, welcher größtentheils weiß und fest ist, und in Jungferhonig, welcher ohne geseimt zu werden von selbst aus dem Raß herausläuft, weiß von Farbe, und der klarste, feinste und von Geschmack derbeste Honig ist, den man deswegen in besondern Gefäßen aufhebt. Der geseimte Honig ist entweder grober, Lebhonig, oder geseimter Honig. Den ersten Namen führt er, wenn kein Jungferhonig mehr von selbst in der Wärme davon abtriefet, wenn er dann durch einen dicken Sack gepreßt worden, so bekommt das Herausgepreßte den Namen geseimter Honig. Der beste Honig ist, der von den Bienen im Frühjahre eingetragen wird, wenn die Blumen im besten Safte stehen; hierauf folgt der Sommerhonig, der Herbsthonig ist der geringste; so ist auch der von zahmen Bienen dem von Waldbienen vorzuziehen. Eine schöne goldgelbe Farbe, liebli-cher Geruch, süßer und scharfer Ge-

schmack

schmack, sind Zeichen eines guten Honigs; ist er nun dabey helle, klar und durchsichtig und zugleich etwas schwer und fest, so ist er frisch und daher sehr gut. Man kann oft im Ankaufe damit betrogen werden, indem betrügerische Verkäufer Kastanien = Hirsen = oder Erbsmehl darunter mengen; wenn man aber etwas davon kocht und in ein Glas thut, so erscheint er, wenn er verfälscht ist, oben her ganz trübe, aber es setzt sich ein schweres Pulverartiges Wesen zu Boden. Die Kräfte des Honigs sind, daß er wärmt, zertheilt, reinigt, austreibt, die Lebensgeister vermehrt, und alles darein gelegte noch besser, als der Zucker, für der Fäulniß verwahrt. Auch ist er ein sehr gutes Brustmittel, nicht minder auch äuserlich gebraucht bey Quetschungen und Wunden heilsam. So wie die Aerzte Syrup, Oel, Wasser, Spiritus und andere gute Arzneymittel daraus bereiten.

Honigseimen heißt das Geschäft, da man den Honig vom Wachse scheidet, welches auf folgende Art geschieht: Man setzt zwey Feuerböcke auf dem Heerde gegen einander, und auf dieselben zwey Schienen Eisen, auf welche man Milchäsche setzt, in diese Honigtafeln thut und gelindes Kohlfeuer darunter macht. Wenn nun der Honig zergangen ist, läßt man ihn durch die Zapfenlöcher ablaufen, welches bald erfolgt, das Wachs aber bleibt zurück. Wenn der Honig sich in den Gefäßen, worein man ihn laufen ließ, gesetzt hat, so zieht sich das noch darinn befindliche Naß oben zusammen, welches man sodann mit einem Löffel abschöpft; man hebt den Honig sodann an einem kühlen luftigen Orte auf, denn in der Wärme wird er gern sauer. Manche verrichten dieses Geschäft im Backofen, der Honig aber verliert dadurch Farbe, Geschmack und Kraft, wird auch nicht gehörig von allem Wachse geschieden. Zum füttern der Bienen thut man besser sich ungesäumten Honigs zu bedienen, den man oben in den Stock spießt, von wo ihn die Bienen selbst verarbeiten; den geseimten hingegen muß man in ein Kästchen thun, und kleine Rüthchen darüber legen, daß die Bienen Gebrauch davon machen können; er wird aber bald so hart, daß die Bienen ihn nicht geniesen können. Wenn der Honig einen üblen Geruch und Geschmack annimmt, so vermischt man ein Maaß laulicht Wasser mit eben so viel Honig, hängt ein Quentchen zerstoßene Würznelken in einem Säckchen hinein, und läßt es so lange bey gelindem Feuer unter beständigem Abschäumen sieden, bis das Wasser und mit ihm der üble Geschmack verdampft.

Honigthau ist eine klebrige Feuchtigkeit, welche von den Blattläusen herrührt, die sich in Menge auf den saftigen Pflanzen- und Baumblättern einfinden, und diese anbohren und den Saft aussauchen, den sie hernach wieder von sich sprützen. Die solchergestalt ausgesaugten Blätter schrumpfen zusammen und verdorren.

Vor=

Vorzüglich haben die Bohnen und der Hopfen von diesen Feinden zu leiden.

Hopfen ist ein perennirendes Gewächs, mit dünnen verwickelten Wurzeln, und langen, dünnen, rankigten und rauchen Stängeln, womit es sich an Stangen, Bäume, oder was es ergreifen kann, von der Linken zur Rechten hinauf windet. Im Frühjahre, wenn diese Ranken zuerst von den Stöcken ausschlagen, heißen sie Hopfenkeime, und sind eßbar. Die Blätter sind rauch, breit, und stehen paarweise an Knoten die in einer Entfernung von 6 bis 12 Zoll von einander an den Ranken stehen. Die Blüten, welche an diesen Blättern hervorkommen, sind an einigen Pflanzen männlich, an den andern weiblich. Der weibliche Saame wächset in Saamenzäpfchen, welche der Gestalt nach den Tannenzapfen ähnlich, ob schon kleiner sind, und diese sind es eben, die den Hauptnutzen des Hopfens, nehmlich seines Gebrauchs zum Bierbrauen geben. Man hat zweyerley Hopfen, nehmlich zahmen, oder Gartenhopfen und wilden, auch Rasen- Weiden- Hekken- oder Staudenhopfen genannt. Der Erstere ist der vorzüglichste an Geruch, Geschmack und Kraft; man bauet ihn in besonders darzu bestimmten Gärten, die man Hopfenberge nennt. Bey einer neuen Anlage düngt man das Land darzu im Herbste, pflügt oder gräbt den Mist tief unter, und macht schmale Beete; dann macht man Löcher, jedes von dem andern eine Elle weit entfernt, in deren jedes man im April einen Wurzelkeim oder Fechser steckt. Man steckt zu acht weiblichen Keimen zwey männliche. Der Hopfen muß alljährlich behackt, gejätet und mit Stangen versehen werden. Ein Hopfenberg, wenn er tüchtig gedüngt worden ist, kann sich acht Jahre mit einer Düngung behelfen. Sieht man nun, daß zu dieser Zeit die männlichen Pflanzen zu sehr überhand genommen haben, so giebt man dem alten nur eine halbe Düngung, und legt zugleich auf die vorbeschriebene Weise einen neuen an. Bey dem Jäten läßt man von jeder Pflanze nicht mehr, als 2 bis 3 der besten Ranken zum Aufsteigen, die übrigen bricht man ab. Zu Stangen sind geschälte tännene oder fichtene die besten. Der Gartenhopfen zerfällt in zwey Sorten, nemlich frühen, oder August-Augsthopfen, und späten Hopfen. Ersterer schlägt zeitiger aus, und wird ohngefähr vierzehn Tage eher reif; bringt auch größere und dickere Keime und Ranken, nebst längeren Saamenzapfen oder Köpfen, und soll der Beste zum Brauen seyn, weil er nicht so hart ist, und geschwinder kocht, als der letztere, welcher erst im September reif wird. Unter den hier zu Lande gebrauchten Sorten, wird der Böhmische, und nach diesem der, Kemberger Hopfen, oder der welcher im Churkreise wächst, am meisten geschätzt. Kennzeichen eines guten Hopfens sind, wenn seine Köpfe groß, wohl verschlos-

sen und nicht entblättert sind; (Hopfenköpfe, die sich leicht öffnen, und den Saamen gehen lassen, werden Läufer genannt), wenn hiernächst der Hopfen, wenn man eine Handvoll zusammen druckt, beysammen bleibt und die Hand etwas klebrig wird, so ist er sehr gut. Die Zeit der Hopfenerndte ist, wenn die Köpfe gelb werden, und zwischen den Blättern ein gelber Staub liegt, welcher so wohl als die Blätter selbst, etwas klebrig ist. Nun werden die Ranken $\frac{3}{4}$ Elle hoch über der Erde abgeschnitten, und die Stangen mit dem Hopfen aus der Erde gehoben, die Ranken davon abgedrehet, auf Bündel gebunden, und nachdem sie vom Thau oder etwa einigen Regen abgetrocknet, eingefahren; doch darf man niemals mehr einfahren, als man in 1 oder 2 Tagen abpflücken lassen kann, sonst erwärmt sich der Hopfen und wird unscheinbar, deswegen dürfen auch die Bündel nicht in Haufen über einander liegen. Der Hopfen wird sodann dünne auf einen luftigen Boden geschüttet, mit dem Harken täglich umgewendet, und wenn er völlig trocken, in Kasten gethan, und am besten mit Gewichten oder Steinen beschweret. Die Ranken aber gedörret und zur Feuerung gebraucht; doch könnte man auch, wie in Schweden geschieht, grobe Leinewand und Stricke daraus machen. Der Hauptgebrauch des Hopfens ist zum Bierbrauen, nächstdem ist er auch als Arzneymittel reinigend, erwärmend, eröfnend und zertheilend. Er widersteht hiernächst den Raupen, Kornwürmern und andern Insecten, daher er in die Nähe der Krautstücke gepflanzt und auf den Getraideböden um das Getraide herum geschüttet wird. Dieses Letztere geschieht wider die Kornwürmer, so wie jenes wider die Raupen verwahrt.

Hopfenkasten ist ein sehr nothwendiges Stück bey einer Brauerey, indem der Hopfen, je länger er aufbewahrt und je fester er zusammengepreßt wird, desto besser ist. Ein solcher Kasten ist nach Fig. 15 lang, hoch und geräumig, die Decke a) beweglich, muß aber scharf einpassen, und oben an beyden Enden Handhaben b) haben, die vier Ecken bestehen aus vier festen Säulen c) die beyden schmalen Seiten d) sind etwas kürzer als die langen, und ebenfalls, wie der Deckel, beweglich, so daß man sie auf dem Boden und zwischen den beyden langen Seitenwänden ganz gedrängt hin und her schieben kann, können auch noch überdieses ein, bis herunter auf den Boden gehendes, viereckigtes Schubthürchen e) haben. Wenn nun der Kasten gedruckt voll Hopfen ist, so bleibt er durch den Deckel immer gedrückt, und man nimmt die Bedürfnisse durch das Thürchen heraus, wenn nun ein merklicher Raum leer ist, schiebt man die Seite mit dem Thürchen weiter hinein, und drückt sie mittelst ein paar hölzerner Stifte, die man an die Ecken des Kastens und an die bewegliche Seite stark anstemmt, an den übrigen Hopfen, damit er fest bleibe; den Deckel aber schiebt man

man um so viel weiter vor, (z. B. bis in f) als die Seite hineingedrückt worden, so kann man immer von neuen mit Bequemlichkeit herausnehmen, und von dieser Seite auch wieder vollfüllen, da man denn von der andern kurzen Seite her den Hopfen herausnimmt.

Horde, Hurde, sind in einer viereckigten Gestalt zusammengeflochtene Weidengerten, oder zusammengenagelte Latten, zu verschiedenem Gebrauche bestimmt und auch nach diesem benennt. So hat man Darrhorden zum Darren des Malzes und Obstes; Käsehorden, um die Käse darauf zu trocknen; vorzüglich aber Schaafhorden, dieses sind Verschläge von Horden, die man auf dem freyen Felde macht, um darinn des Nachts die Schaafe aufzubewahren, damit sie ihr Nachtlager daselbst halten, und dadurch zugleich dieses Feld düngen. Man rechnet auf hundert Schaafe, mit Indegriff der nöthigen Scheidehorden, sieben Stück Horden, deren jede 10 Ellen lang, und $2\frac{1}{2}$ Elle hoch ist. Die Lattenhorden bestehen aus zwey Stollen oder Säulen, in deren jede 4 Queerlatten gebohrt sind, an welche in der Mitten eine herunter, und an jede Seite 2 schiefstehende Windlatten genagelt sind.

Hordenschlag, Pferchschlag, ist das mit vorstehenden Horden bewirkte Pferchen der Felder durch die Schaafe.

Hosche ist ein von einem Boden oder einer andern Höhe in eine Tiefe herabgehender Schlauch, um durch denselben irgend etwas herab zu schütten. Wie z. B. von einem Brauhausboden auf die Malztenne und in den Quellbottich herab, um das einzuquellende Malz herunterzuschütten.

Hose ist 1) ein Biermaaß von 18 Kannen, 2) ein länglich rundes Gefäß vom weichen weißen Holze, im Altenburgischen und dasiger Gegend zum Einschlagen, und Aufbewahren der Butter bestimmt; eine solche wird Butterhose genennt; auch wird darinn die Butter verkauft, und in dieser Rücksicht ist sie auch ein Buttermaaß, und hält eine ganze 20, eine halbe 10, und eine Viertelhose 5 Kannen. Die auf solche Weise eingeschlagene Butter heißt man, zum Unterschiede solcher, die man in einzelnen Stückchen und Kannen verkauft, Hosenbutter.

Huf ist der äußere mit Horn bewachsene Theil des Pferdefußes, der mehrentheils mit Hufeisen beschlagen wird. Der hornige Theil wird die Wand genennet, deren Vordertheil die Zehe, das Hintere die Ferse und die Seitenwände die Trachten genennet werden. Unten am Hufe ist die Sohle, und inwendig der Strahl. Das Horn am Hufe soll hart, nicht spröde, und lieber von einer dunkeln, als von weißer Farbe seyn. Die mehresten Pferde werden beschlagen, nur im Sande und ganz weichen Boden kann man

sie unbeschlagen treiben. Doch braucht man mehrentheils nur die Pferde auf den Vorderfüßen zu beschlagen, und nur in bergigen, steinichten und ganz harten Boden hat man das Beschlagen der Hinterfüße nöthig. Das Beschlagen geschiehet mit Eisen, die man Hufeisen nennt. Sie müssen genau auf den Huf des Pferdes passen, und nach Beschaffenheit der Größe 6, 8, bis 10 Löcher zu den Hufnägeln haben. Vorn unter der Zehe ist eine Erhöhung, der Griff, und hinten unter der Ferse zwey andere, Stollen genannt; dieses braucht man jedoch nur bey Pferden, welche schwere Lasten zu ziehen haben, und im Winter, wenn es eisig ist, außerdem kann der Griff ganz wegfallen, und die Stollen können niedriger seyn. Die Eisen dürfen nur auf der Wand, und nicht auf der Sohle liegen, auch nicht über die Ferse hinauf reichen, und die Nägel bloß in das Horn, aber nicht in die Sohle geschlagen werden, sonst ist das Pferd vernagelt und geht lahm, auch wird oft ein übler Schaden daraus. Man kann dieses Uebel mit Baumwachs heilen, das man zerläßt und in die Wunde fließen läßt, nachher aber ein glühendes Eisen nahe daran hält, daß das Wachs recht einbrennet. Auch ist es nicht gut Huf bis aufs Leben auszuwirken, sondern es muß nur so viel geschehen, daß man ihm die gehörige Gestalt giebt.

Hufe, Hube, so wurde ehedem bey der ganz gleichen ersten Eintheilung der Bauergüter eine Portion Feld genennet, die zu jedem Gute geschlagen wurde, und die hinreichend war, ihren Eigenthümer zu ernähren. Noch sind daher an manchen Orten die Bauergüter in Hufen- und Halbhufengüter eingetheilt, davon die Besitzer auch Hüfner und Halbhüfner heißen. Heut zu Tage ist Hufe das größte Feldmaaß, welches aber von eben so verschiedenem Gehalte ist, als die Acker, woraus sie besteht. Eine Hufe hält an manchen Orten 15, an andern 18, 24, auch wohl 30 Acker Erde (s. Acker). Ist eine Hufe mit Steuern, Abgaben, Fröhnen u. s. f. belegt, so heißt sie Bauerhufe; ist sie von diesen Beschwerden frey, so heißt sie Freyhufe oder auch Ritterhufe, wenn sie zu einem Rittergute gehört, und sonst Rittergutsgerechtigkeit hat, Pfarr- Kirchen- Gotteshufe, wenn sie zu geistlichen Grundstücken gehört.

Hühner. Diese machen überhaupt ein besonderes Geschlecht unter den Vögeln aus, die sich in verschiedene wilde und zahme Arten theilen. Unter diesen führen nur besonders die gemeinen Haushühner den Nahmen Hühner ausschließend, ohne Vorsetzung eines andern Nahmens, der bey allen übrigen voran gesetzt wird. Das Haushuhn, zahme Huhn, gehört unter das Federvieh, zeichnet sich durch ein rothes Fleischgewächs an der Stirn über dem Schnabel, der Kamm genannt, durch zwey dergleichen an

an den Kinnbacken, die Kehllappen heißend, und durch einen in die Höhe stehenden Schwanz vor andern aus. Es giebt eine Art darunter, Kaulhühner genannt, welche gar keinen Schwanz haben; bey einer andern Straubhühner genannt, stehen die Federn verkehrt und aufwärts gesträubt. Der Hahn ist in allen seinen Theilen größer als die Henne, und zeichnet sich von dieser besonders durch seine Sporn und durch sein Krähen aus, welches letztere auch bisweilen, jedoch selten, bey eintretender Witterungsveränderung, eine Henne thut, welche Art von Hühnern man Wetterhühner nennt. Der Hahn zeigt durch sein Krähen gewissermaaßen die Stunden an, indem er nach Mitternacht einigemahl; gegen 2 Uhr mehrmahl, bey angehender Morgendämmerung noch öfterer, und beym vollen Anbruche des Tages immer fort kräht. Thut er dieses außerdem, so zeigt es Veränderung des Wetters an, geschieht solches aber des Abends gegen 10 Uhr, so deutet es auf fortdauernde trockne Witterung. Die Henne ist sehr fruchtbar, sie legt bey guter Abwartung beynahe täglich ein Ey; man rechnet zwar in Anschlägen auf eine Henne jährlich 3 Mandel Eyer, sie legt derer aber wohl über 5 Mandel, wenn man sie täglich befühlt und ihr dieß Ey nimmt, außerdem legt sie ohngefähr 15 bis 20 Eyer, worauf sie sich zum Brüten bereitet, und ihre Jungen, die man Küchlein nennt, in Zeit von drey Wochen ausbrütet. Diese läßt man der alten Henne, oder Glucke, so lange sie selbige noch bebrüten und beschirmen will, und füttert sie anfänglich mit Brodkrumen, gekrümelten jungen Käse, gehackten hart gesottenen Eyern, und klein gewiegten jungen Eiternesseln, worauf man die übrige Fütterung nach und nach einstellt und zu Körnerfutter übergeht, und am besten mit ausgehülseten Hirsen den Anfang macht. Gerste, Weitzen und Hafer, nur nicht frisches Korn, ist ihr gehöriges Futter, denn letzteres ist ihnen zu hitzig, und macht sie nach und nach blind. An Saufen, welches aus Wasser, worinn etwas Sand ist, besteht, darf es ihnen niemals fehlen. Wenn man die Hühner auch im Winter recht gut füttert, ihnen mit unter, jedoch mäßig und nur den schlechtlegenden, Hanfkörner und Eyerschaalen giebt, so legen sie das ganze Jahr. Die Krankheiten der Hühner sind 1) der Pips, Zips, welcher in einer Verstopfung der Nasenlöcher, der Drüsen und Schleimhaut besteht, und sich anfänglich durch schweres Athemhohlen, in der Folge aber durch eine auf der Zungenspitze entstehende Hornhaut äußert. Vorbauungsweise giebt man ihnen Feldkümmel und Hammerschlag ins Wasser, die Krankheit selbst aber heilt man, indem man ihnen eine Feder durch die Nasenlöcher zieht und oft umwendet, und die Hornhaut auf der Zungenspitze mit einer Stecknadel ablöset, welches man den Pips nehmen, nennt, hierauf die

Wunde mit Asche bestreicht, und dem kranken Huhne etwas Butter und Pfeffer eingiebt. Auch ist es gut, den Schnabel mit etwas Oel, worinn vorher Knoblauch geweicht worden, zu bestreichen. Wider die übrigen Krankheiten, als Darre, Klumpkropf, dicken Kopf und Lähme ist nicht viel anzufangen. Aber zur Zeit der Mause, da sie ihre alten Federn abwerfen und neue bekommen, muß man sie gut füttern und abwarten, wenn sie in der Folge gut legen sollen. Verschnittene Hähne werden Kapaunen oder Kapphähne genannt, bisweilen krähen sie auch, aber heiser. Ihr Fleisch sowohl als das der Poularden, oder verschnittenen Hühner, ist fetter und wohlschmeckender, als von andern Hühnervieh, welches auch mit den Eyern der letztern, die aber nicht fruchtbar sind, der Fall ist.

Hühnerhaus, Hühnerstall, ist das Behältniß, worinn die Hühner aufbewahrt werden. Es muß dicht und für allen Raubthieren wohl verwahrt, in der Höhe mit genugsamen Sitzstangen und und Nestern, wie Backschüsseln geflochten, versehen seyn, und nächst einer in den Hof gehenden Thüre auch in der Höhe ein Flugloch mit einem Schieber haben, von welcher eine Treppe aus einem Brete in Zwischenräumen von 12 zu 12 Zoll, mit Queerleisten beschlagen bestehend, schräg herunter bis auf den Hof geht. Wenn kein anderes Wasser in seiner Nähe ist, so muß ein Trog mit Wasser dabey stehen, und die Hühner täglich früh und gegen Abend mittelst hingestreueten Futters bey diesem Troge und dem Hühnerhause gefüttert werden, damit sie sich desto leichter dahin gewöhnen.

Hühnersetzen ist das weibliche Hausgeschäft, da man Hühner, welche durch glucksen anzeigen, daß sie brüten wollen, zum Brüten ansetzt.

Hülfe ist im ökonomisch-juristischen Verstande 1) Die Mithülfe, Ausstattung, Mitgabe, nehmlich diejenige Unterstützung an Gelde, Grundstücken, Vieh, Haus- und Wirthschaftsgeräthe, welche Aeltern ihren Kindern, wenn sie sich verheyrathen, oder ihre eigene Wirthschaft anfangen, reichen. 2) Hülfe thun, Hülfsvollstreckung, Execution, ist diejenige gerichtliche Handlung, da ein Gläubiger berechtigt ist, von der beweglichen oder unbeweglichen Haabe des Schuldners, der ihn nicht bezahlen kann oder will, so viel zu nehmen, als zu Bezahlung des Capitals der Zinnsen und Unkosten nöthig ist. Es kann nicht anders, als durch gerichtliche Hülfe geschehen, und zwar klagt der Gläubiger erst bey den Gerichten wider den Schuldner, worauf diesem eine Frist anberaumt wird, in welcher er bey Vermeidung der Hülfe bezahlen muß; thut er es nicht; so hält der Gläubiger um die Vollstreckung der Hülfe an, und bekommt zugleich diejenigen Vermögensstücke seines Schuldners, in welchen sie vollstreckt werden soll, diese nennt man den Gegenstand der Execu-

tion

tion, hierauf wird ein Liquidi constitutions Termin anberaumt, in welchem die Schuld an Capital, Zinsen und Unkosten genau bestimmt wird, worauf die Hülfe entweder wirklich vollstreckt, das heißt dem Gläubiger so viel von des Schuldners Vermögen gegeben wird, als die Schuld beträgt; oder der Schuldner nimmt die Hülfe als vollstreckt an, das heißt, er verspricht binnen einer gewissen Zeit zu bezahlen und räumt dem Gläubiger bis dahin ein dingliches Recht an seinem Eigenthume ein, dergestalt, daß er, wenn die Zahlung nicht erfolgt, nach verlaufener Frist, ohne weiteres um die Subhastation des Vermögens seines Schuldners, so viel davon zu seiner Befriedigung vonnöthen, anhalten kann. An manchen Orten muß der Gläubiger, der um die Execution ansucht, ehe sie vollstreckt wird, gewisse Gelder, nach Verhältniß seiner Forderung in die Gerichte zahlen, diese werden Hülfsgelder genennt.

Hülsenfrüchte sind diejenigen Früchte, deren Körner nicht in einer Aehre oder Rispe, sondern in einer Schote wachsen, als: Erbsen, Wicken, Linsen, Bohnen, Kichern; sie gehören sämtlich zu den Sommerfrüchten und werden gewöhnlich als Sömmerung in die Braache gesäet.

Hund, canis familiaris, ist das bekannte treue, kluge und wachsame Hausthier, das sich in verschiedene Arten theilt, die den Menschen theils zum Vergnügen, theils zum Nutzen dienen. Den Landwirthen sind nur dreyerley Arten von Hunden merkwürdig, nehmlich der Haushund, der Hirtenhund und der Jagdhund. Der Haus- und Hofhund, und wenn er, wie mehrentheils geschieht, seine meiste Zeit an der Kette liegt, auch der Kettenhund genannt, ist bloß bestimmt, durch seine Wachsamkeit das Haus und Gehöfte für Dieben zu verwahren. Hierzu gehört ein großer, starker und munterer Hund. Er muß eine starke und helle Stimme und einen großen Rachen voll starker Zähne haben. Er soll vorzüglich des Nachts, gegen alles, gegen fremde Menschen und gegen fremdes Vieh böse seyn, und nichts ohne Gebelle in den Hof lassen; gegen die ins Haus gehörigen Menschen und Thiere hingegen soll er desto freundlicher und gefälliger seyn, und kein Vieh ungehetzt jagen, vielweniger anfallen und beißen. Jeder Landwirth bedarf einen, und bey einem großen Hofe auch zwey solcher Hunde. Man pflegt den Hofhund nicht allzuweit vom Hofthore an eine Kette zu legen, damit er alles in den Hof kommende durch sein Bellen sogleich anmelde, und macht ihm eine Hütte, um sich für der Witterung zu verwahren, und in diese streuet man eine tüchtige Streu, die man ihnen im Winter ein- und im Sommer zweymal wöchentlich erneuert. Des Nachts muß er losgelassen werden, damit er theils sein Amt in allen Theilen des Hofes und Gartens verrichten kann, theils um seiner Ge-

 sund-

sundheit halber, um Bewegung zu haben, und im heißen Sommer sich baden zu können. Er muß reichlich mit Futter und Trank versorgt werden, ersteres damit ihn nicht der Hunger nöthige, etwas, das ihm von einem Fremden angeboten wird, anzunehmen, und letzteres, als das vorzüglichste Verwahrungsmittel wider die Tollwuth, woran sehr oft der Durst Schuld ist.

Ein Hirtenhund, Schaafhund, muß lang gebauet, stark, gelehrig, beherzt und behende seyn. Diese Hunde werden von Hirten u. Schäfern oft so gut abgerichtet, daß sie jedes Wort oder jeden Wink ihres Herrn verstehen. Wo ins Holz gehütet wird, soll der Schaafhund einen Klöppel am Halsbande haben, damit ihn dieser vom Jagen des Wildprets abhalte, weil ihn der Schäfer oft nicht sehen kann, um ihn abzurufen. Von den Jagdhunden werden wir zu seiner Zeit mehreres reden. Nächst den Diensten, die ein Hund bey seinem Leben leistet, nützt er auch nach seinem Tode durch sein Fell, das zu Handschuhen gebraucht wird; durch sein Fett, als ein Mittel wider die Schwindsucht, und durch seinen Koth wider die Epilepsie; man nimmt nehmlich Hundekoth, welcher dadurch, daß er eine Zeitlang auf einem Steine gelegen, weiß und trocken worden, hierzu nimmt man sogenannte Sternschnuppe, eine gallertartige Materie, die man im Frühjahre und Herbste auf Wiesen und Hutungen findet, rührt dieses durch einander und giebt es dem Patienten. Die Nahrung der Hunde besteht aus Suppe von schwarzem Brodte, und allerley zusammengespülten, Ueberbleibseln der von Menschen genossenen Speisen, nebst den Knochen. Eine Hündin ist neun Wochen trächtig, nach deren Verlauf wirft sie 4 bis 10 Junge, welche neun Tage blind sind. Man muß zu einer Hündin, wenn sie hitzig, läufisch ist, d. h. sich begatten will, einen Hund von guter Art in seiner Bestimmung lassen; vorzüglich darf dieses das Erstemahl nicht verabsäumt werden, denn alle folgende Würfe haben etwas von der Art des ersten an sich. Wenn eine Hündin viel Junge wirft, werden gewöhnlich einige davon ins Wasser geworfen. Um zu wissen, welches die besten sind, um sie zu behalten, trägt man die Jungen aus der Hütte, nun kömmt die alte Hündin und trägt einen nach dem andern wieder hinein, und zwar allezeit die besten zuerst; wenn sie nun die verlangte Zahl von jedem Geschlechte, worzu man immer lieber eine größere Anzahl von Rehden (männlichen) und eine kleinere von Betzen (weiblichen Hunden) erwählt, wieder hineingetragen hat; so wirft man die übrigen ins Wasser, und nun giebt man der Hündin, während des Saugens, täglich dreymahl Suppen zu fressen. Nach vier bis sechs Wochen, wenn die jungen Hunde fressen können, gewöhnt man sie ab, nimmt aber der Mutter alle jungen Hunde zugleich, denn wenn einer oder mehrere und nicht alle an der Mutter saugen; so gehen die übrigen ein. Die alte Betze wirft man sodann einigemahl ins Was-

Wasser, daß die Milch desto geschwinder vergeht, und die Hitze derselben nicht in den Kopf tritt. Jungen Hunden gebe man lieber bloße Brodsuppen, und nicht zu jung Fleisch, denn es verdirbt ihnen das Blut. Die schlimmsten Krankheiten der Hunde sind 1) die **Tollwuth**; die Kennzeichen davon sind, daß der Hund traurig herum geht, nach den ihm zu nahe kommenden Menschen und Thieren beißt, nicht frißt, vorzüglich aber nicht säuft, welches man die **Wasserscheu** nennt. Ist diese einmahl eingetreten, so ist der Hund gewiß toll, und keine Hülfe mehr. Nun wird der Hund immer böser, läuft fort, und beißt, was er findet, und alle von ihm gebissenen lebendigen Geschöpfe, werden gleichfals toll. Wider diese Tollwuth ist bey wirklich eingetretener Krankheit kein Mittel. Vorbauungsweise nimmt man den Hunden in der Jugend den Wurm, (s. dieses Wort) läßt es ihnen nie an Saufen fehlen, verwahret sie vor zu strenger Hitze und Kälte, vorzüglich aber vor dem zu schnellen Uebergang von der Hitze zur Kälte und so umgekehrt; daher läßt man sie im Winter nicht nahe am warmen Ofen liegen Finden sich wirklich Merkmahle der Krankheit ein, so sperre man den Hund ein, damit man sehe, wie er sich weiter anläßt, und er doch keinen Menschen oder Thier beschädigen könne. Vermehrt sich die Krankheit und tritt sogar die Wasserscheu ein, so tödte man ihn ohne Umstände. Einem von einem tollen Hunde gebissenen Menschen oder Thiere setze man sogleich einen Schröpfkopf auf die Wunde, und gebe ihn abführende Mittel. Ein mehreres hierüber findet man in dem Churfürstl. sächß. Mandate wegen der Hunde und dessen Beylagen. In diesem Mandate ist auch unter andern gesagt, daß kein Hund ungeklöppelt herumlaufen soll. Eine andere Krankheit die **Raude**, (s. dieses Wort) hat der Hund mit andern Thieren gemein.

Hungerquellen sind Quellen, die an solchen Orten entstehen, wo sich in einem Boden, dessen Untergrund Thon ist, Regen- und Schneewasser zusammengezogen hat, das in den Thon nicht dringen kann, sondern wieder herausquillt, welches so lange dauert, bis das Wasser wieder heraus ist, nun aber die Quelle von selbst wieder vertrocknet. Wer einen Brunnen gräbt, der untersuche wohl, ob etwa die gefundene Quelle eine solche Hungerquelle ist; denn diese würde bald versiechen, und der Brunnen vertrocknen. Daher grabe man keinen Brunnen als bey trocknen Jahren, und bey trockner Witterung.

Hutgerechtigkeit bedeutet das Recht, das ein Rittergut, eine Gemeinde, oder sonst jemand hat, gewisse Grundstücke an Feldern, Wiesen, Angern, Hölzern u. s. f. mit ihren Schaafen, Rind- oder andern Viehe behüten zu dürfen.

J.

Jäger heißt im allgemeinen ein jeder, der die Jägerey gelernt hat, besonders aber bey Rittergütern, welche die Jagdgerechtigkeit besitzen, derjenige, welcher die Jagd besorgen muß, und zugleich die Aufsicht über die Hölzer hat; jedoch unter der Voraussetzung, daß er die Jägerey wirklich erlernet hat, denn außerdem wird er nur Schütze genennt, und darf auch nicht die Kennzeichen eines gelernten Jägers, nehmlich den Hirschfänger und das Hornfessel tragen. Ein Jäger, der die Jagd eines Ritterguts reviers zu besorgen hat, wird ein Revierjäger genennt, zum Unterschiede von einem solchen Jäger, den eine Herrschaft blos zu ihrer Bedienung hält und den man Leibjäger nennt.

Ein Revierjäger soll ein guter Schütze mit der Büchse und Flinte, auch mit letzterer im Laufe und Fluge seyn, er soll den Fang der Rebhüner mit dem Treibezeuge, den Vogelfang aller Art, wie nicht weniger den Fang aller Raubthiere verstehen, den Gebrauch der darzu nöthigen Eisen und Netze kennen, letztere auch stricken, und bedürfenden Falles eine kleine Reparatur an Gewehren und Eisen machen können. Er muß gut mit den Hunden, die er in seinen Geschäften braucht, umzugehen, solche auch, und vorzüglich die Hühnerhunde zu dressiren verstehen. Er muß alles Wildpret und alle Raubthiere zu gehöriger Zeit an ihrem Orte aufzusuchen, und zum Schuß oder Fang zu bringen, die Netze gehörig zu stellen, auch alle Arten von Treiben- und andern, ingleichen Enten- und Wasserjagden anzustellen wissen, um seiner Herrschaft, oder wer sonst mit deren Erlaubniß sich ein Vergnügen machen will, dieses in vollem Maaße gewähren zu können. Endlich muß er auch die richtige Behandlung aller Hölzer im Schlagen sowohl als Pflanzen, Säen, wie nicht weniger solche richtig zu taxiren u. s. f. verstehen, auch einige Kenntnisse von der Feldmeßkunst besitzen, um nöthigen Falls einen Platz ausmessen zu können, und dabey die Grenzen seiner Reviere genau kennen. Wobey er auch, wie natürlich, leserlich schreiben, einen Brief und Bericht ordentlich verfassen, des Rechnungswesens, in so fern er es bedarf, vollkommen kundig und eine richtige Rechnung zu machen, im Stande seyn. Uebrigens muß er von gesunder und fester Natur, gut zu Fuße seyn, ein gutes Gesicht und Gehör haben, thätig, wachsam, unverdrossen, treu und ehrlich, auch gegen jedermann nach Standesgebühr höflich und bescheiden, gegen diejenigen aber, denen er zu befehlen hat, aufmerksam, auch zu seiner Zeit mit Vernunft streng, und in allen seinen Geschäften, so wie in der Unterhaltung aller ihm und seiner Herrschaft gehörenden Gewehre, Eisen, Netze, Hunde und aller ihm anvertrauten Sachen ordentlich und pünktlich seyn,

auch besonders die Hunde lieben und gut abwarten.

Jägerey. Hierunter wird 1) die ganze Jagdwissenschaft, mit Inbegriff der richtigen Holzwissenschaft verstanden, in diesem Verstande sagt man von einem Menschen, der diese Wissenschaften bey einem landesherrlichen Jäger erlernet hat, er hat die Jägerey gelernt, oder er ist ein gelernter Jäger, ingleichen er ist Holz- und Hirschgerecht; 2) benennt man mit diesem Ausdrucke das ganze zu der Jagd eines großen Herrn gehörige Personale.

Jägerrecht heißt dasjenige, was einem Jäger von einem Stücke Wild, Saue oder Reh, das er geschossen, nächst seinem Schießgelde gehört. Gewöhnlich wird hierunter das Gescheide (Eingeweide) und der Kopf und Hals bis an die dritte Ribbe verstanden.

Jährling heißt ein jedes Stück Vieh, das ein Jahr alt ist, vorzüglich aber braucht man diesen Ausdruck bey den Schaafen, wenn sie zum Erstenmahle in den Winterstand kommen, bis wieder dahin.

Jäten, Gäten, Wieten, heißt das Unkraut aus einem bestellten Lande mit der Wurzel ausziehen. Da das Unkraut nicht selten die guten Pflanzen überwächst, oder ihnen wenigstens die Kräfte zum Wachsthume benimmt, so ist es sehr nothwendig, daß man sowohl in Feldern, als in Gärten, Wein- und Hopfenbergen das Jäten nicht unläßt. Im Felde geschieht es im Frühjahre, wenn sich die Getraidepflanzen gehörig bestockt haben; doch muß es aufhören, so bald das Getraide etwas hoch erwächst, weil sonst durch das Niedertreten mehr Schaden angerichtet, als durch die Befreyung vom Unkraute Nutzen erlangt wird. Bey dem Jäten verfahre man behutsam, damit man dadurch die Getraidewurzeln nicht beschädige, lieber suche man sie mit lockerer Erde zu bedecken. Das Jäten im Getraide ist an vielen Orten im Frühjahre jedem, der es verrichten will, bis zu einer gewissen Zeit erlaubt; an andern Orten aber wird es nur gewissen Leuten, gegen eine dafür zu leistende Abgabe oder Fröhne, vergönnt. In den übrigen Feld- und Gartenfrüchten, so wie in Hopfen- und Weinbergen geschieht das Jäten so oft es nöthig ist, und nur von den Arbeitsleuten des Eigenthümers. Ueberhaupt ist dann rechte Zeit zum Jäten, wenn der Boden nicht so naß ist, daß sich die Fußtapfen der Jätenden darinn tief eindrücken. Jedoch darf das Land auch nicht so dürre seyn, daß das Kraut abreißt, und die Wurzel stecken bleibt. Wenn aber der Boden so naß ist, daß er weich wird, so wird der Acker sehr leicht und sehr häufig zu Schanden getreten. Das ausgeraufte Gras oder Jätegras wird rein abgewaschen, und dem Rindviehe verfüttert, wo es dann zu einem guten nahr-

nahrhaften Milchfutter dient. Wenn man das jährliche Jätegras aus den Gärten auf einen Haufen schüttet, und ein Jahr ruhen läßt, im nächsten Jahre aber dasselbe umsticht, so giebt es im dritten eine gute Düngung.

Jagd ist das Geschäft, wodurch man wilde Thiere oder Vögel fängt und tödtet. Sie ist ein Regale des Landesherrn, womit derselbe aber auch seine Vasallen über gewisse Districte, und unter gewissen Einschränkungen belehnet. Diejenigen, die ihre Jagdlust übertreiben, richten dadurch vielen Schaden in der Landwirthschaft an. Die oft damit verknüpften Frohne der Unterthanen halten diese von ihrer Arbeit ab, und setzen sie in derselben zurück. Nicht selten werden ihre stehenden Feldfrüchte durch Reiten und Laufen, und durch übermäßiges Hegen des Wildes, verwüstet; bey mäßiger Ausübung hingegen ist die Jagd ein eben so anständiges als nutzbares Vergnügen. Man theilt in unsern Landen die Jagd in die hohe, mittlere, und niedere Jagd ein. Zur hohen Jagd gehören Bäre, Rothwildpret, Tannenwildpret, Schwäne, Trappen, Kraniche, Auerhähne, Auerhühner und Fasanen. Zur Mitteljagd rechnet man Rehe, Schweine, Birk- und Haselhühner und große Braachvögel. Die niedre Jagd betrift alles übrige Wildpret und die Vögel, auch alle Raubthiere und Raubvögel. Doch giebt es auch Güter, welche bloß bey der niedern Jagd auch mit dem Schweinschusse, der Fasanerie und Bärenjagd, beliehen sind. Manche Rittergüter haben das Recht, mit Netzen, und manche sogar mit hohen Zeugen zu jagen. Hirsche und Schweine werden gewöhnlich mit der Kugelbüchse geschossen, das übrige Wildpret mit Flinten, welche theils mit Kugeln, theils mit Schrot geladen sind; die Haasen werden auch häufig gehetzt; die Hühner und Raubvögel in mancherley Netzen, die Raubthiere in verschiedentlichen Eisen, die kleinen Vögel auf Vogelheerden und in Dohnen, die Lerchen aber in Tag- und Nachtnetzen gefangen. Wenn ein Landesherr einem Vasallen oder sonst einem seiner Diener auf seine Lebenszeit einen District zu bejagen erlaubt, so ist dieses eine Gnadenjagd. Bisweilen haben mehrere Vasallen zugleich das Recht, in einem gewissen Districte zu jagen; dieß nennt man Koppeljagd; und das Recht, das der Landesherr hat, diesen District vorher allein bejagen zu lassen, heißt die Vorhabe. Manche Güter, die vielleicht vorher die hohe, mittlere oder niedere Jagd hatten, und sie ganz oder zum Theil abgetreten haben, bekommen Deputatwildpret, welches gemeiniglich aus einem Stücke Wild, einer Bache, und einem Rehe besteht. Oft erhält auch ein Diener des Fürsten ein Gnadendeputat an Wildpret auf seine Lebenszeit.

Jagdfröhne ist die an manchen Orten eingeführte Pflicht, welche

welche die Unterthanen dem Landesregenten, oder auch nur ihren Gerichtsherrn, bey der Jagd zu leisten schuldig sind, da die Handfröhner das Wildpret treiben, dasselbe, wenn es erlegt ist, sammt den Netzen tragen, diese letzteren stellen, und das darinn gefangene Wildpret tödten müssen; die Anspänner aber schuldig sind, die Netze sowohl, als das Wildpret zu fahren, wohin es von dem, welcher das Jagdrecht hat, verlangt wird, und dann die ersteren wieder zurück fahren müssen.

Jagdhunde heißen alle diejenigen Hunde, die zur Jagd abgerichtet und gebraucht werden. Nicht jede Art derselben paßt zu jeder Jagd, und man gebraucht den Schweißhund zur hohen Jagd, den Sauhund zur Saujagd, den Hühnerhund fast zu aller Jagd, vorzüglich aber zum Vorstehen vor Hühnern und Haasen; den eigentlich sogenannten großen und kleinen Jagdhund zum Jagen im Holze, den Windhund zum Haasenhetzen, den Wasserhund zur Enten- und andern Wasserjagd, den Dachshund theils zum Kriechen in die Dachs- und Fuchsbaue, theils zur Jagd des kleinen Wildprets. Hiernächst können auch Otter-Bieber- und Bärenhunde gebraucht werden, wo sie nöthig sind. Diese Hunde müssen, wenn sie nicht auf der Jagd sind, entweder in einem Hundestalle, oder Hundezwinger eingesperrt, oder an die Kette gehangen werden. Das Herumlaufen aber darf man ihnen schlechterdings nicht gestatten, weil sie dadurch leicht üble Gewohnheiten, die ihnen in ihren Dienstgeschäften hinderlich werden könnten, annehmen. Ihre Fütterung besteht in schwarzem Brodte, welches mit siedenden Wasser, in welchem Schaaf- oder andere aufgeschlagene Knochen gekocht sind, aufgebrühet und so lange stehen gelassen wird, bis es nur noch laulicht ist. Sie werden übrigens wie andere Hunde behandelt und abgewartet.

Igel, histris erinaceus, ist ein Säugethier mit einem bewehrten Körper, dessen Gestalt und Ansehen bekannt ist. Nach der verschiedenen Gestalt ihrer Schnautzen, die bald einen Saurüssel, bald einer Hundeschnautze gleichen, theilt man sie in Sau- und Hundeigel ein. Kein Thier kann den Igel bezwingen, als der Fuchs, denn er rollt sich zusammen, und sichert sich dadurch für allen Verletzungen; der Fuchs aber bepisset ihn, und nun sucht er diesem ekeln Geruche zu entfliehen, entwickelt sich und wird sogleich vom Fuchse beym Kopfe ergriffen. Seine Nahrung bestehet in Mäusen, Fröschen, Maulwürfen und Gewürme; er ist daher zur Vertilgung der Mäuse sehr nützlich im Hofe zu halten.

Iltis, Elthier, Stänker, mustelaxputorius, gehört zum Mardergeschlechte und thut der Landwirthschaft eben den Schaden, wie der Steinmarder, wird auch auf gleiche Weise vertilget.

Inhaber heißt derjenige, welcher eine bewegliche, oder unbeweg-

wegliche Sache, oder auch eine Schuldverschreibung in Händen hat und benutzt, ohne der Eigenthumsherr davon zu seyn. Jedoch muß sie ihm der Eigenthümer wissentlich überlassen haben. So ist ein jeder Pachter der Inhaber des erpachteten Gutes, und benutzt es gegen das bedungene Pachtgeld. Wer auf ein Pfand leihet, und es bis zur Wiederbezahlung in Händen behält, ist der Inhaber desselben, so lange bis es wieder eingelöset wird; er benutzt es durch die Zinsen, die er von seinem Capitale bekommt. Es werden auch viele Schuldverschreibungen bloß mit den Worten: „an Inhabern dieses" ausgestellt, und der Inhaber kann bis zur Wiederbezahlung des Capitals und der Zinsen, mit demselben, als mit seinem Eigenthume verfahren.

Injurien sind Beleidigungen, die einer dem andern durch Worte oder Handlungen widerfahren läßt; im ersten Falle heißen sie Verbal-, im letztern aber Realinjurien. Jeder Landwirth muß sich hüten, einem andern, es sey wer es wolle, Injurien zu sagen oder anzuthun, denn man setzt sich dadurch mancherley Unannehmlichkeiten und Kosten aus, wenn besonders der Beleidigte wider den Beleidiger Klage anbringt; diese nennt man eine Injurienklage, und den darüber geführten Proceß, einen Injurienproceß. Besonders sollten sich adeliche Gutsbesitzer hüten, sich nicht sogleich wegen einer kleinen Beleidigung aus einem übelverstandenen Ehrgeitze mit dem Beleidiger zu schlagen oder denselben herauszufordern.

Inokulation, Einimpfung der Blattern bey Kindern oder erwachsenen Menschen, der Pocken bey den Schaafen, und der Seuche beym Rindviehe. Sie ist schon seit langen Jahren in Indien eingeführt, und von da durch Lady Worthley Montague nach England gebracht worden, von wo aus sie auch zu uns gekommen ist. Der Nutzen derselben besteht darinn, daß man 1) die Menschen, welche doch in ihrem Leben die Pocken irgend einmahl bekommen müssen, und dann auch die Thiere, wenn eine Seuche in der Nachbarschaft grassirt, vorher gehörig vorbereiten, und ihre Körper reinigen kann. 2) Daß man hierzu die schicklichste Zeit, in welcher es weder zu heiß noch zu kalt ist, wählen kann. 3) Daß man die Materie darzu von Menschen oder Thieren nehmen kann, bey denen die Krankheit gutartig ist, denn bey einem, von einem bösartigen Kranken angesteckten, wird auch die Krankheit bösartig. Vorzüglich ist für Menschen die Einimpfung der Kuhpocken ein wahres Glück und eine der wohlthätigsten Erfindungen zum Wohle der Menschheit. Denn die Einimpfung selbst verursacht sehr wenig Umstände und Kosten, so wie sie auch mit wenig oder gar keinen Krankheitszufällen verbunden ist. Es kommt bey dieser sowohl, als bey der Einimpfung der Menschenblattern, bloß auf frische und gute Materie an, denn das Verfahren bey der Einimpfung ist so ein-

einfach, daß die meisten Aerzte und Wundärzte dieselbe besorgen können. Eben so verhält es sich mit der Inoculation der Schaafpocken, worinn jetzt ein gewisser Wundarzt, Nahmens Regel, zu Radegast im Dessauischen berühmt ist, und durch seine Impfung viele Schäfereyen in dasigen Gegend gerettet hat. Er hat auch eine Abhandlung darüber in den Reichsanzeiger vom Jahre 1800 einrücken lassen. Gleichen Nutzen leistet die Inoculation der Rindviehseuche, wenn man sie zu einer Zeit, wo die Viehseuche in der Gegend zu wüthen anfängt, an dem gesunden Viehe anbringt. Sollte man nicht auch an jungen Pferden die Inoculation der Druse, die sie doch wenigstens einmahl in ihrem Leben bekommen müssen, mit Vortheil anwenden können?

Insekten machen eine eigene Klasse des Thierreichs aus, die sich von den übrigen durch folgende Stücke unterscheidet. 1) Ihre Haupttheile als Kopf, Brust und Leib sind durch tiefe Einschnitte von einander abgesondert, daher ihr Nahme. 2) Sie haben kaltes weises Blut. 3) Sie sind mit viel Füßen, nehmlich von 6 bis 100 Füßen, versehen. 4) Sie sind verschiedenen Verwandelungen unterworfen, und 5) haben sie mehrentheils Fühlhörner am Kopfe. Sie sind entweder geflügelt oder ungeflügelt, letztere häuten sich bloß mehreremahle, erstere hingegen werden erst im Ey geboren; dann werden sie Maden oder Raupen ohne harte Haut, oder Larven, d. h. Würmer mit einer harten Haut. Dann spinnen sie sich ein und werden Puppen, und endlich kommen sie in vollkommenen Stand. Manche sind der Landwirthschaft sehr nützlich, als die Biene, der Seidenwurm und der Krebs; andere hingegen schädlich, als die Raupen 2c.

Instrument ist jede künstlich verfertigte Sache, die man zum Werkzeuge in allerley Geschäften für Menschen und Thiere gebraucht. Es giebt deren in der Landwirthschaft mannichfaltige, deren Kenntniß jedem Landwirthe nöthig ist, und man sollte sich bemühen, davon immer neue zu erfinden, und die alten zu verbessern.

Intelligenzblatt, Anzeiger, Wochenblatt ist eine, zum Besten des Nahrungsstandes, in vielen Städten wöchentlich herauskommende Zeitung, die Bekanntmachungen und Anfragen enthält. Seine vorzüglichsten Gegenstände der darinn befindlichen Anzeigen sind: 1) Grundstücke und andere Sachen, welche zu verkaufen sind, oder zu kaufen gesucht werden. 2) Verpachtungen oder Pachtgesuche. 3) Vermiethungen oder Miethgesuche. 4) Gesinde und Dienstboten, auch Officianten, welche gesucht werden, oder ihre Dienste anbieten. 5) Auszuleihende oder zu borgen gesuchte Capitalien. 6) Nützliche ökonomische Nachrichten von merkwürdigen Begebenheiten und Erfindungen. 7) Dergleichen Anfragen. 8) Dergleis-

gleichen Bücher. 9) Andere gemeinnützige Bekanntmachungen. 10) Landesherrliche Mandate, und endlich die Bemerkung der neuesten Marktpreise des Getraides und der Victualien, welche theils in der Stadt, wo das Intelligenzblatt herauskommt, theils in den übrigen vornehmsten Städten des Landes und der Nachbarschaft statt finden. Billig sollte sich jeder denkende Landwirth wenigstens ein solches, und zwar das von der nächsten Stadt halten. Noch besser wäre es, wenn, wie es im Dessauischen eingeführt ist, eine jede Gemeinde eines halten und alle Sonntage der versammelten Gemeinde vorgelesen werden müßte. Das wichtigste Intelligenzblatt für ganz Deutschland ist der Reichsanzeiger, und für Chursachsen ist das Leipziger Intelligenzblatt das wichtigste in dieser Art.

Interessen, oder Capitalzinsen, sind die Nutzungen, welche jeder, der eine größere oder kleinere Summe Geldes ausleihet, von diesem Gelde, das gewöhnlich ein Capital genennt wird, bekömmt, und die derjenige, welcher das Geld erborgt, jährlich abzahlen muß. Sie richten sich nach der Sicherheit, die der Gläubiger für sein Geld erhält, und nach der Stärke der Summe, die er ausleihet; und gründen sich theils auf den bey der Erborgung des Capitals geschlossenen Contract, theils auf die Landesgesetze. Nach letztern dürfen sie jährlich nicht 6 von hundert (6 pro Cent) übersteigen, und auch dieses 6 pro Cent darf bloß bey Wechselcapitalien statt finden, bey andern gemeinen Schuldverschreibungen (Obligationen) sind nur 5 pro Cent, bey gerichtlichen Consensen auf Grundstücke nur 4 pro Cent erlaubt; bey großen Summen, welche mit Landes- und Lehnsherrlichem Consense auf große Rittergüter erborgt werden, giebt man auch nur 3 vom Hundert. Zinsen über 6 pro Cent, werden Wucher genennt, und als solcher mit Verlust der Zinsen auch eines Theils vom Capitale bestraft.

Inventarium, Fundbuch, Lagerbuch, ist ein Verzeichniß aller beweglichen und unbeweglichen Dinge, die jemanden zum Besitze, zur Benutzung, Verwaltung oder Verwahrung übergeben worden, und die derselbe bey der Zurückgabe, sowohl der Zahl, als dem Werthe nach, in eben dem Zustande, worinnen er sie erhalten hat, wieder überliefern muß, und wo er das Fehlende aus seinem Vermögen zu ersetzen schuldig und gehalten ist. Der Werth des Inventariums wird durch den Weg der Taxe erörtert, da die Inventarienstücke durch geschworne Personen, sowohl bey der Uebergabe des Inventariums, als bey der Rückgabe pflichtmäßig und nach landwirthschaftlichem Ermessen einzeln gewürdert werden; hierauf wird die ganze Summe zusammengezogen. Ist diese nun bey der Rückgabe stärker, als sie bey der Uebergabe war, so vergütet der Eigenthümer den Ueberschuß an den Pachter u. s. f., im Gegentheil

theil wird er jenem von diesem ersetzt. Ein solches Inventarium, nebst beygefügter Taxe, wird jederzeit in zwey Exemplaren gefertigt, wovon eines der Eigenthümer und das andere der Pachter bekömmt. Wird während der Zeit bis zur Rückgabe etwas im Inventario mit Bewilligung des Eigenthümers verändert, so muß es jederzeit nachgetragen werden. Eigentlich sollte in jeder Wirthschaft, sie sey verpachtet, oder von Eigenthümern geführt, sie werde von einem Verwalter verwaltet, oder nicht, ein Hauptinventarium vorhanden seyn, auch jeder Officiant oder Dienstbote von dem, was er unter sich hat, ein besonderes Inventarium haben; in dem Hauptinventario aber bey jedem Stücke auf die besondern Verzeichnisse Bezug genommen werden. In Verbindung mit den wirthschaftlichen Rechnungen gründet sich auf ein solches Inventarium eine richtige Uebersicht der ganzen Wirthschaft, und alle dahin einschlagenden Plane. Bey jedem Kaufpacht, Miethe, Erbvertheilung, Vormundschaft u. s. f. muß ein richtiges Inventarium zum Grunde liegen, und kein Käufer, Pachter, Abmiether, Erbe oder Vormund, ingleichen kein Verwalter, Hofmeyer oder anderer Officiant, ja sogar kein Knecht etwas ohne dasselbe übernehmen. Bey einem Landgute besteht ein vollständiges Inventarium aus mehrern Capiteln. Das erste ist überschrieben: An Gebäuden; darinn müssen alle Gebäude im Ganzen und nach allen ihren Theilen, nebst allen in jedem Behältnisse befindlichen festen und beweglichen Stücken aufgeführt seyn. Das zweyte hat die Ueberschrift: An Aeckern. Diese müssen nach ihrer Lage, nach der Art, wie sie bearbeitet, gedüngt, oder bestellt und übergeben worden sind, beschrieben seyn. Das dritte führt die Ueberschrift: An Wiesen; das vierte: an Gärten; das fünfte an Hölzern. Alle diese Grundstücke müssen ihrer Lage und Beschaffenheit nach beschrieben werden. Das sechste bezeichnet die Ueberschrift: An Vieh. Hier muß von jedem Stücke die Farbe, das Geschlecht und Alter aufgeführt seyn. Das siebende berechnet das an Schiff und Geschirre vorhandene. Hier muß auch jedes Stück genau beschrieben seyn, z. B. eine Leiter von 36 Sprossen. Im achten findet man den Betrag an allerhand Vorräthen von Getraide, Heu, Stroh, Holz, auch allerley Futterfrüchten u. s. f. Das neunte verzeichnet den Vorrath an Brau- und Brandewein- und andern zu dergleichen Gewerben gehörigen Geräthe, wovon jedes in einer besondern Unterabtheilung aufgeführt wird. Im zehenden befindet sich ein vollständiges Zinß-Lehn- und Zehendregister, und im eilften ein richtiges Frohn- und Dienstverzeichniß. Mehr hierüber ist im Leopolds Landwirthschaft S. 815 nachzulesen. Kürzer kann man diese Inventarien tabellarisch, jedoch mit Bemerkung der Seite des Hauptinventariums einrichten, und so kann jeder Beamte seinem Herrn zu allen Zeiten den rich-

richtigen Zustand seiner Güter zeigen. Setzt man nun zu dem Hauptinventario einer selbst geführten Wirthschaft den Einkaufs- oder gewöhnlichen Preis aller darinnen aufgeführten Dinge, und endlich ein Verzeichniß aller Activ- und Passivschulden hinzu, so kann man mit einem Blicke den wahren Vermögenszustand vom Gute übersehen.

Joch ist ein hölzernes Geschirr für Zugochsen. Man hat zweyerley Joche, nehmlich **Hals- und Kopfjoche**. (Ein Halsjoch besteht aus zweyen, am Halse des Ochsen herunter gehenden Hölzern, welche oben und unten durch Querhölzer zusammen gefügt, und an welche die Stränge gehangen sind. Ein Kopfjoch ist zweyerley, nehmlich ein einfaches und ein doppeltes; letzteres besteht aus einem starken, an eine Deichsel befestigten und an die Hörner zweyer Ochsen gebundenen, an den Orten, wo es über die Köpfe paßt, etwas rund ausgeschnittenen von außen erhabenen, und, damit es nicht drücke, auf kleine Polster gelegten Holze. Zwey so zusammengespannte Ochsen werden ein **Joch Ochsen** genennt. Man kann 2, 3, und mehr Joch Ochsen auf diese Art hinter einander spannen, doch so, daß jedes eine, an das dahinten gehende Paar angehängte, Deichsel hat. Ein einfaches Joch ist eben so, aber nur auf einen Ochsen eingerichtet. Diese Kopfjoche sind in bergigten Gegenden sehr gut zu gebrauchen, wo die Halsjoche nicht anwendbar sind, denn Berg auf drücken sie den Ochsen an dem Halse, Bergunter fahren sie vor, und verhindern das Aufhalten. Auf ebenem Lande sind Kumte das beste Ochsengeschirr.

Joch an einer Brücke, Brückenjoch, ist ein Gerüste an einer hölzernen Brücke, welches aus drey starken ins Gevierte gearbeiteten, einander gegen überstehenden, und mit ihren obersten Enden in einen darüber gelegten, eben so starken Baum, welcher der **Helm** genannt wird, gezapften Balken besteht, deren an einer Brücke 2, 3, und mehrere sind, worauf sodann der Boden der Brücke zu liegen kommt.

Johannisbeerstrauch, Johannistrauben, Stübizelstrauch, wird in den Gärten als Strauch oder als Hecke gepflanzt. Er treibt viel Wurzelausläufer und hohe Sommerschossen, die aber gemeiniglich bis auf die Hälfte herunter erfrieren. Die Blätter kommen oft später oder doch gewiß erst zugleich, mit den traubenartigen gelbgrünen Blüten, welche auch ihre Früchte, die **Johannisbeeren**, in Trauben ansetzen; diese Beeren sind von Farbe entweder **weiß, fleischfarbig** oder **roth**; die rothen theilen sich wieder in drey Klassen, nehmlich **gemeine, große und süße**. Sie sind saftig, voller Kernen, und von einem angenehm säuerlichen Geschmacke. Sie werden nach Johannis reif, und theils roh gegessen, theils mit Zucker eingemacht. Man bereitet auch ein weinartiges Getränk aus denselben

ben, indem man zu einer Kanne Saft 6 bis 8 Loth Zucker thut, und beydes zusammen gähren läßt. In wohl verwahrten Flaschen hält sich dieser Saft gegen 10 Jahre. Eine Abart ist die schwarze Johannisbeere, Gicht, Wanzen-schwarze Zeilbeere, ihre Frucht ist dunkelviolett, und ihr Geruch und Geschmack wanzenartig. Die beste und sehr leichte Art, die Johannisbeeren fortzupflanzen, wird durch zertheilte Wurzeln und Schnittlinge bewirkt.

Irdenes Geschirr, Töpferzeug, ist jedes Gefäß, welches aus Thon oder anderer Erde gefertigt, getrocknet, sodann in einem besonders darzu gehörigen Ofen gebrannt, dann glasirt und nochmals gebrannt wird. Die, welche das verrichten, werden Töpfer genannt, und machen eine besondere Zunft aus. In jeder Wirthschaft wird viel Töpferzeug gebraucht, daher ein Landwirth sich immer auf benachbarten Märkten einen Vorrath desselben anschaffen muß, damit es ihm nicht daran fehle. In unserm Lande ist das Waldenburger, Sköllensche und Kohrensche Töpferzeug berühmt.

Jungfernerde ist die unter der Oberfläche liegende, noch nie bearbeitete Erdschicht, die auch noch keine Frucht ernährt und getragen hat. Wenn sie an sich von guter Beschaffenheit ist, so ist sie, wofern sie einen Winter durch im freyen gelegen, und fruchtbringende Theile vom Frost und Schnee eingesogen hat, auch ohne Zusatz von anderer Düngung, ein Düngmittel, und besonders darzu geeignet, einen geringern Boden zu verbessern.

K.

Kaan, Kahn, Kahm, Kain, ist eine weißlicher Ansatz, den man bey Wein, Bier, Essig, Kofent u. s. w. auf der Oberfläche, entweder in Gestalt einzelner Flecken, oder einer ganzen, die Oberfläche überziehenden, Haut erblickt, und welcher theils von Unreinigkeit, theils von nicht gehöriger Verstopfung der Gefäße und dadurch eingedrungener Luft, oder aber, wenn ein Faß lange angezapft und nach und nach verbraucht worden ist, entsteht. Im Anfange kann man diesem Uebel schon dadurch abhelfen, daß man das Getränk durch reine Leinewand in ein anderes reines Gefäß gießt. Außerdem sind noch folgende Mittel zu empfehlen. Um erstlich den Wein für Kahm zu bewahren, säubere man die Gefäße, in welche man Wein füllen will, gehörig, gebe den Fässern einen guten Einschlag, und wenn der Wein darauf gefüllt ist, verstopfe man sie gut, damit keine Luft hinzukomme, fülle von demselben Weine nach, und wische die Spunde öfters mit einem reinen Lappen ab. Wenn ein Faß Wein lange vom Zapfen geht, so gieße man einen

oder

oder zwey Löffel voll Baumöl hinein, welches oben auf stehen bleibt, und das Aufsteigen der Dünste, woraus dee Kaan entsteht, verhindert. Ist aber ein Wein merklich kaanicht geworden, so hängt man die innere Rinde vom Erlenholze, nachdem sie vorher von der äußern rauchen Schaale befreyet und getrocknet worden ist, hinein. 2) Beym Biere thut man ein Stück zerscheundene Rinde von einer alten Birke einer. Spanne lang und so breit, daß sie durch das Spundloch hinein geht, in das Faß. Uebrigens verfährt man damit, wie mit dem Weine, gleichergestalt auch mit Kofent und Essig.

Kabbeln, Kabeln, Gabeln, heißt gewisse in gleiche Theile getheilte Sachen, durch das Loos an einzelne Besitzee bringen. Eine solche Portion heißt eine **Kabel, Kabbel, Gabel.** Man findet solche 1) bey Gemeindenutzungen, als geköpften Weiden, odee andern Holze, Fischen, Obste u. s. w., wo die gewonnenen Dinge dieser Arten in so viel gleiche Theile getheilt werden, als Nachbarn sind, und hernach jeder davon eine solche Kabel durch das Loos bekömmt, welche sodann z. B. eine **Weidenkabel** u. s. f. heißt. 2) Bey Rittergütern, wo man an diejenigen, die kein Feld haben, ein Stück Feld giebt, welches sie unter sich durch das Loos theilen, um darauf Möheen und andere Sömmerungsfrüchte gegen Abgabe oder Bezahlung der Hälfte an die Herrschaft, zu erbauen; eine solche Portion wird eine **Möhrenkabel** genennt. 3) Wo das Wintergetraide geschnitten, und ein breites Feld unter die vorhandenen Schnitter durchs Loos in so viele gleiche Theile vertheilt wird, als Schnitter da sind, damit einer so viel zu schneiden hat, als der andere. Einen solchen Theil nennt man auch eine Kabel. Da diese Schnitter gewöhnlich auch das nächste Recht zu obeeswähnten Möhrenkabeln haben, so werden sie gewöhnlich **Kabelleute,** und der mit ihnen darüber gefertigte Contract ein **Käbelcontract** genennt.

Käs, Käse, ist eine, aus geronnener Milch bereitete und getrocknete eßbare Masse. Die Milch besteht aus fettigen, schleimigen und wässerigen Theilen. Aus den erstern macht man Buttee, aus den zweyten Käse, und die letztern bleiben als Molken zurück. Je mehr fettige Theile in einem Käse sind, desto besser ist er, und an manchen Orten wird der Rahm von der zu Käse bestimmten Milch nicht abgenommen, sondern kommt auch mit zum Käse. Man hat zweyerley Käse, nehmlich Laab, oder fette und süße **Milchkäse,** und magere oder **saure Milch-** oder sogenannte **Quarkkäse,** die letztern sind in unsern Gegenden am gewöhnlichsten. Man gießt die Milch, sobald sie gemolken ist, in Aesche, und schöpft, wenn sie so einige Zeit gestanden hat, die fetten Theile, welche sich in die Höhe ziehen, und eine Haut auf der

der Oberfläche bilden, mit einem, besonders darzu verfertigten Löffel, der Rahmlöffel genennt, ab, und dieses ist der Raum, Rohm, Rahm, oder die Sahne. Der Rückstand wird in den Quarkständer gegossen, und an einen warmen Ort gesetzt; hier scheiden sich die schleimigen Theile von den wässerigen; diese werden sodann durch einen unten nahe am Boden befindlichen Zapfen abgelassen, und sind nunmehr Molken, jene, welche Quarck, Zwarg, Matz heißen, werden in den Quarcksack gethan, und mit Steinen beschwert, damit die Feuchtigkeiten vollends ablaufen. Wenn diese gänzlich abgelaufen sind, so wird der Quark mit etwas Salz und Kümmel vermischt, und alles wohl durch einander geknetet, nachher aber die Käse in einer runden oder länglichen Gestalt mit den Händen geformt, und in einen in der Höhe, so daß ihn die Luft treffen kann, angebrachten, aus Drathgitterwerk gemachten Kasten, welcher der Käsekorb oder die Käsehorde heißt, zum Trocknen gelegt. Zu den süßen Milch- oder Laabkäsen, nimmt man die Milch, wie sie von der Kuh kommt, wo noch alle ihre Theile beysammen sind, läßt sie beym Feuer warm werden, und schüttet sie sodann in ein Gefäß. Man laabt sie hierauf, das heißt, man nimmt ein Stück von einem getrockneten Kälbermagen, den man entweder von selbst geschlachteten Kälbern aufhebt, oder von den verkauften Kälbern sich vom Fleischhauer wieder geben läßt, und nachdem man ihn wohl gereinigt hat, am Ofen trocknet; dieses macht man klein, und weicht es in Wasser ein, so lange bis es sich darinn auflöset und dieses Wasser gießt man in die warme Milch; diese gerinnt davon, und dann gießt und preßt man sie durch Leinewand oder durch ein Haarsieb, wodurch der Molken abläuft, die zurückgebliebene Käsemasse aber vermischt man mit Salz und Kümmel, auch wenn man Kräuterkäse haben will, mit Fenchel, Hollunder, Majoran, Ehrenpreiß, Löffelkraut u. s. w. knetet es gehörig durch, besprengt es nochmals mit Laabwasser, und drückt sie sodann in die Formen, welche aus Thon verfertigt und mit einigen Löchern am Boden versehen sind, damit die Feuchtigkeit ablaufe. Dergleichen Käse werden außer manchen Gegenden Deutschlands, auch in der Schweitz, in Holland, Italien und England gemacht. Von den Holländischen Käsen sind besonders der grüne, Edamer und Lüneburger Käse, von den Schweitzerkäsen der Grierser, von den Englischen der Chesterkäse, in Italien der Parmesankäse, welcher aber nicht, wie Einige vorgeben, aus Eselsmilch, die keine Fettigkeit bey sich hat, gemacht wird, und in Böhmen der Aberbammerkäse berühmt.

Käsemutter, siehe Hofmeisterin.

Kalb ist das Junge des Rindviehes in seinem ersten Jahre. Seine Geburt heißt man Kal-

Kalben. Die beste Zeit es zu schlachten ist, 14 Tage alt. Es nützt durch sein wohlschmeckendes Fleisch, und durch seine Haut, die zu mancherley Dingen, besonders zu Schuhwerk und Pergament gebraucht wird. Ein mehreres s. Absetzekalb. Auch das Junge des Rothwildprets wird ein Wildkalb genennt.

Kalch, Kalg, Kalk, ist eine Art von Stein, welcher durch Brennen einige seiner Bestandtheile verliebrt, und durch darauf erfolgtes Begießen mit Wasser zerfällt, doch aber seine bindende Kraft beybehält, und daher zum Mauren gebraucht werden kann. Es ist ein weißer, weicher und sehr zarter Stein, dessen kleinsten Theile, ohne eine bestimmte Gestalt zu haben, in Pulver zerfallen. Dieses wird durch Feuchtigkeit aus der Luft nach und nach, und durch Nässe auf einmahl bewirkt. Gebrannt, und mit Salmiakgeist vermischt, riecht er stark nach Urin, und im gebrannten und ungebrannten Zustande braußt er mit Scheidewasser versetzt, stark auf. Kennzeichen eines gut gebrannten Kalkes sind, wenn er um ein Drittel leichter, als vorher ist, und die Steine, wenn man daran schlägt, hell klingen, auch bey darauf gegossenem Wasser zu kochen und zu sieden anfangen. Die Kalksteine dürfen nicht mit Erde vermischt, nicht faul, dürre, alt oder verlegen, sondern sollen aus einem frischen, schattigen, und feuchten Bruche seyn. Der Kalk wird aus den weißen und blauen Kalksteinen gebrannt, und zum Unterschiede des Gypses auch Steinbitter- und Streichkalk genennt, weil er sich wie ein Brey streichen läßt. Wohl gelöschter, und mit gutem Sande durch starkes Rühren und Umarbeiten aufs genaueste verbundener Kalk wird Mörtel genennt. Der Kalk wird in einem besondern Kalkofen gebrannt, der sich um desto besser ausheizt, je höher er ist. In diesen setzt man den Kalk dicht ein, nachdem man vorher die größern Stücken zerschlagen hat, damit sie nicht springen und den Brand verderben. In den neuern Kalköfen legt man unten etwas Reisholz, auf dasselbe aber eine Schicht von dem Feuerwerke, das man an Stein-Braunkohle, Torf oder Scheidtholz darzu nimmt, dann eine Schicht Kalk, und nun wechselsweise eine Schicht Feuerwerk und eine Schicht Kalk, so lange bis der Ofen voll ist, wenn der untere Kalk gut geworden ist, nimmt man ihn heraus und thut von oben wieder Brennmaterial und Kalk hinein, so kann man unaufhörlich brennen. Dieses ist die beste, leichteste und wohlfeilste Art des Kalkbrennens. Den herausgenommenen Kalk verwahrt man an einem Orte, wo ihn weder Luft noch Regen treffen kann, damit er sich nicht lösche. Man brennt auch Kalk in Ziegelöfen mit den Ziegeln zugleich, indem man unten Kalk und oben darauf die Ziegel setzt. Der Kalk wird in dem Zustande, wie er aus dem Ofen kömmt, lebendiger oder ungelöschter, nach dem Löschen aber gelöschter Kalk genennt. Das Löschen des Kalkes geschieht

auf folgende Weise: Man wirft Kalksteine in einen breternen, dazu gemachten, Kasten, gießt Wasser hinein, welches davon siedend wird, rührt und stößt darinn den Kalk tüchtig durch einander, damit das Wasser denselben recht durchdringe und sich gehörig damit vermische. Nun zieht man den zu dem Ende daran befindlichen Schieber auf, und läßt den Kalk in die, nahe dabey befindliche, Kalkgrube laufen, und so fährt man fort bis der vorhandene Kalk gelöscht ist, dann bedeckt man die Kalkgrube mit Bretern, und verbraucht den Kalk nach und nach daraus. Wenn der Kalk sich von selbst durch die Luft löscht, so hat er seine bindende Kraft verloren, und taugt daher nicht zum Mauern. Eine Kalkhütte oder Kalkbrennerey ist, wenn die Kalksteine in der Nähe und die Feuerungsmittel nicht zu theuer sind, ein sehr wichtiges Pertinenzstück für ein Landgut. Der Kalk ist auch eines der vorzüglichsten Düngungsmittel; man muß aber wissen, wie, wo und wenn man ihn gebrauchen soll, sonst kann er mehr Schaden, als Nutzen stiften. Der Kalk ist gut zur Düngung auf festen, kalten, und trocknen Boden, wegen seiner, in der Nässe, bindenden Eigenschaft, kann er auf feuchtem Boden nicht gebraucht werden. Vorzüglich kann man damit Lehm- und Thonboden verbessern. Man kann ihn allein, oder in Vermischung mit Mist, Erde, Schlamm, Asche u. s. w. anwenden. Auf Sandboden thut der Kalk, mit Kuhmist vermischt, die besten Dienste, wenn man Haufen von zwey Drittheil Kuhmist, und ein Drittheil ungelöschten Kalk macht und mit Erde bedeckt; diese Haufen können ein Jahr liegen bleiben, dann wird alles durch einander gestochen, und so giebt es eine vortreffliche Düngung auf Sandfelder zu Korn, und auch auf Wiesen. Auf trocknen, kiesigen, magern Boden ist Kalk, mit guter Erde oder Teichschlamm vermischt, eine herrliche Düngung; aber der letztere muß schon einige Zeit gelegen haben; dann nimmt man drey Theile Schlamm und einen Theil Kalk, von bloßer Erde aber vier Theile Erde und einen Theil Kalk. Auf moorigen Wiesen ist Kalk, mit Asche vermischt, die beste Düngung, doch muß sie so zeitig als möglich im Frühjahre angewendet werden. Eine Hauptregel bey der Kalkdüngung ist die, daß man ihn nicht, wie an manchen Orten gebräuchlich ist, wie eine Erddüngung auf die Saatfurche streue, sondern so damit dünge, daß man ihn durch mehrere darauf folgende Pflugarten mit der Erde so genau als möglich vereinige; weil er sonst bey einfallender Nässe, vermöge seiner bindenden Kraft, eine feste Rinde auf die Oberfläche bringet, welche das Aufgehen des Getraides hindert, auch alle düngende Kraft verliehret. Zur Düngung rechnet man auf 1 Dresdner Scheffel Aussaat Feld, 6 bis 7 Scheffel Kalk, unter 2 zweyspännige Fuder Erde gemengt. Nächstdem ist der Kalk auch zum Einweichen des Saamen-

mengetraides, wie schon bey diesem Worte gesagt, zu gebrauchen. Endlich wird auch daraus das berühmte Blauwasser, ein vortreffliches Heilwasser für Menschen und Vieh, auf folgende Art bereitet: Man nimmt ein Stück ungelöschten Kalk, so groß als eine starke Mannshand, legt es in einen neuen glasurten Topf, gießt 2 Meßkannen reines Wasser darauf, und läßt es zugedeckt zwey Tage stehen; dann rühret man beydes mit einem Stecken wohl um, und läßt es wieder 3 Tage wohl bedeckt stehen, nach deren Verlauf gießt man das klar gewordene Wasser allmählig vom Kalke ab, und in ein küpfernes Gefäß, thut dazu einer welschen Nuß groß gestoßenen Champher, eben so viel Salmiak, und ein halbes Nößel Brandwein, und schlägt es sodann unaufhörlich mit einer Ruthe immer nach einer Seite, entweder von der Rechten zur Linken, oder umgekehrt, so lange, bis es eine schöne blaue Farbe annimmt, dann gießt man es in gläserne Gefäße zur Verwahrung.

Kalender ist das bekannte Buch, worinnen alle Tage und Feste des Jahres, nebst den Veränderungen an Sonne und Mond, die gewöhnlichen Landesherrlichen Abgaben, nebst andern, oft sehr unnützen, Sachen verzeichnet sind, und das sich in den Händen aller Landleute befindet. Es wäre sehr zu wünschen, daß statt der unnützen Sachen, wichtige wirthschaftliche Sätze, wahrscheinliche, in der Natur gegründete Witterungsanzeigen, Kenntniß von Wind und Wetter, die Ursachen der Lufterscheinungen, und allerley öconomische Nachrichten und Verbesserungen darinnen aufgeführt wären; dann würde ein Kalender eines der gemeinnützigsten Bücher seyn.

Kamm ist 1) ein von Holz, Elfenbein oder Horn verfertigtes, mit spitzigen Zähnen, welche mehr oder weniger auseinander stehen, versehenes Werkzeug, das man zum Auskämmen der Haare bey Menschen und Pferden braucht, um sie dadurch zu reinigen und in Ordnung zu bringen. 2) Mit eisernen Zinken, wovon man zwey Kämme nimmt, um dadurch die Wolle dergestalt ordentlich zusammen zu bringen, damit sie gesponnen werden kann; diese nennet man Wollkämme. 3) Mit eben solchen Zinken zum Rüffeln des Flachses, oder Abstreifen der Heidelbeere, dieser heißt ein Rüffelkamm. 4) Wird zusammengeharktes Heu, ehe es in Haufen gebracht wird, 5) das ausgedroschne, längst der Tenne hin zwischen dem unausgedroschenen liegende, Getraide, 6) gehauenes Buschholz, ehe es in Haufen oder Schocke gebracht wird, wenn es nach einander hinlieget, 7) ein Einschnitt eines Balkens, worein ein anderer Einschnitt passet, 8) der Stiel einer Weintraube, 9) der rothe fleischigte Theil auf dem Kopfe des Hühnerviehes, 10) der obere Theil des Pferdehalses, worauf die Mähne sitzet, und wovon das Pferdefett Kammfett heißet, und 11) der

der hervorspringende Theil eines Kammrades, welcher in einen Trilling oder anderes Rad passet, also genennet.

Kanne ist ein Maaß flüchtiger Dinge, das eben so verschieden ist, als alle andere Gemäße. Die Dreßdner Kanne hält 2 Nössel, oder 2 Pfund Wasser. Auch nennt man verschiedene hölzerne und blecherne Gefäße Kannen, z. B. Wasserkannen.

Kaphahn, Kapaun ist ein Hahn, dem seine Mannheit in der Jugend genommen ist. Man schneidet nemlich eine kleine Oeffnung in die Seite seines Leibes, durch welche man die Hoden heraus nimmt, und die Wunde zunehet, alsdann schneidet man ihm auch den Kamm und die Fleischlappen am Halse ab. Ein solcher Kaphahn ist fetter und von besserm Geschmack, als ein Haushahn.

Kapaungüter, Kapphahngüter, sind Mannlehngüter, die keine andere Abgabe zu entrichten haben, als einen oder mehrere Capaunen an den Lehnsherrn.

Kapital, Capital, ist eine Summe Geldes, welche man dadurch nutzet, daß man sie auf Zinsen ausleihet, oder an irgend ein Grundstück wendet, oder in einen Handel oder Geschäft stecket. Im ersten Falle muß man die möglichste Sicherheit des Capitals dabey zur Rücksicht nehmen, und lieber mit wenigern Zinsen bey größerer Sicherheit vorlieb nehmen, als auf größere Zinsen bey nicht so fester Sicherheit rechnen. Die größte Sicherheit ist obrigkeitlicher Consens auf Grundstücke, wenn die dargeliehene Summe nicht die Hälfte des Werthes des verpfändeten Grundstückes übersteiget. Beym Ankaufe von Grundstücken sind liegende Gründe sicherer als Häuser, wo man durch Feuer das Capital verlieren kann, zumal wenn es am Orten ist, wo keine Brandversicherungskasse eingeführt ist; man muß also dabey schon auf höhere Benutzung des Capitals rechnen, als bey Feldern, Wiesen und andern Grundstücken. Ein Capital in einen Handel gesteckt, ist allemal gewagt, und man muß allezeit auf einen höhern darauf zu nehmenden Gewinn rechnen, damit man schon durch diesen nach und nach für den zu besorgenden etwanigen Verlust des Capitals entschädiget werde.

Kappe ist 1) das Eisen, womit das äußerste Ende eines Achsenschenkels beschlagen ist 2) Das eiserne Beschläge, wodurch die Ortscheidte an einer Ziehwaage mit dem Waagebalken vereiniget sind. 3) Das starke Pfundleder, welches den Dreschflegel mit der Handruthe verbindet. 4) Eine Art von Haube von Leinwand, über den Kopf desjenigen, der mit Bienen zu thun hat, passend, und vor dem Gesichte mit einem Drathgitter versehen.

Kappfenster, Dachfenster, sind eine Art kleiner Fenster in einem Dache um des-

willen angebracht, damit das Licht auf den Boden fallen kann. Dabey liegt viel daran, daß diese Fenster mit Rücksicht auf die Dauer des Daches gehörig verwahret, und ordentliche Einkehlen (s. d. Wort) gemacht werden. Die sogenannten Schwaldenschwänze, kleine, 8 Zoll hohe und 1 Elle breite Fenster, über welche das Dach in einem flachen Halbzirkel weggehet, und sich dann allmählich wieder an das flache Dach anschließet, sind die besten unter den mehreren Sorten, welche Krünitz im zwölften Bande seiner Encyclop. S. 573. u. s. f. beschreibet; denn sie geben dem Dache, weil sie ohne Einkehlen sind, die mehreste Dauer. Jetzt werden in vielen Ziegeleyen Kappfenster von jeder Größe im Ganzen aus Ziegelerde gebrennt, welche nächst dem Nutzen der wegfallenden Einkehlen auch kein Wasser in das Gebäude dringen lassen. Der Erfinder davon ist ein gewisser Ziegelmeister, Namens Müller, in Domselwitz bey Lommatzsch im Meißner Kreise Sachsens.

Karausche, Karaupe, Karusche, Karutze, Garuße, cyprinus Carassius, ist ein, zum Karpfengeschlecht gehörender, höchstens einer reichlichen Spanne langer und einer kleinen Spanne breiter, Fisch. Sie ist gesund, und wohlschmeckend, und würde dem Karpfen in diesen beyden Stücken, wo nicht vorzuziehen seyn, doch gewiß gleich kommen, wenn sie seine Größe erreichte. Man setzet sie gern in die Hecht- und Forellenteiche, aber nicht gern in die Streich- und Streckteiche der Karpfen, 1) weil sie sich außerordentlich vermehren, und also ein Theil von ihnen den Hechten billig zur Speise gerechnet werden kann; 2) wegen ihrer großen Geschwindigkeit, vermöge welcher sie den Karpfen ihre Nahrung entziehen, und doch den Nachstellungen der Hechte größtentheils entgehen; 3) weil sie sich oft mit den Karpfen vermischen, woraus eine Bastardart entstehet, die man Karauschenkarpfen oder Hurkinder nennt, zwar etwas größer, als die Karauschen, aber nicht so groß, hingegen breiter als die Karpfen sind, und auf beyden Seiten des Leibes einen vom Kopf bis auf den Schwanz gehenden schwarzen Streif haben. Die Laichzeit der Karauschen ist im May und Junius. Eine Abart der Karauschen sind die Giebeln, welche kleiner, fleischiger, und am Rücken dicker als die Karauschen sind; in ihrer gelblichen Farbe aber, wovon sie auch Giblichen genennt werden, den Schleyhen beynahe gleich kommen.

Karpfen, Karpen, cyprinus carpio, ist der bekannteste Fisch, der hier zu Lande unter allen Fischen am meisten gegessen wird. Die Karpfen leben in allen süßen Gewässern, in Teichen, Flüssen, Strömen, und süßen Seen, wovon sie auch den Namen bekommen, und Teich- Fluß- Strom- Seekarpfen genennt werden. Unter diesen allen sind die Flußkarpfen die wohlschmeckendsten und gesündesten, auf welche die Teichkarpfen folgen, vorzüglich wenn die Teiche guten Ab-

Ab- und Zufluß von frischem, klarem Wasser haben. Die Karpfen aus stillstehenden Seen werden am wenigsten geachtet, weil sie gemeiniglich einen moderigen und schlammigen Geschmack haben. Die Mittelkarpfen von 3 bis 4 Pfund sind am Geschmack die besten. Eine besondere Art von Karpfen werden Spiegelkarpfen genennet. Sie unterscheiden sich von den gemeinen durch viel grössere und goldfarbige Schuppen, deren sie vom Kopfe bis zum Schwanze nur zwey Reihen haben, der übrige ganze Körper aber ist glatt; und auch diese wenigen Schuppen verlieren sie im Alter, und werden so glatt, wie eine Schleyhe. Sie sind zarter und wohlschmeckender als die gemeinen Karpfen, erreichen aber kein so hohes Alter als diese, welche 60, 70, auch wohl 100 Jahr alt werden. Die Karpfen männlichen Geschlechts, werden Milchner, und die weiblichen Rogner genennt. Teiche, die man besonders zur Fortpflanzung der Karpfen hält, werden Streichteiche, und die Karpfen beyderley Geschlechts, die man zur Bewirkung des Fortpflanzungsgeschäftes in dieselben setzet, Streich- oder Laichkarpfen genennt. Diese sollen von guter Art, starken Flossen und Schuppen, gesund und unbeschädiget, dabey aber nicht zu fett, sondern in gehörigen Maaße dick, auch nicht zu alt, sondern in einem Mittelalter von 4 bis 5 Jahren seyn, wenn man sie dazu erwählet. Diese setzet man den Winter durch in die Winterbehältnisse, und im Frühjahre versetzet man sie aus diesen in die Streichteiche. Man rechnet allezeit auf zween Rogner einen Milchner; kann man oft ändern und neue Laichkarpfen von guter Art bekommen, so ist es desto besser. Die jungen von diesen gelaichten Karpfen werden Brut oder Strich genennt. Sie werden im Herbste ausgefischet und ins Winterbehältniß, aus diesem aber im folgenden Frühjahre in die Streckteiche versetzet; wenn sie im Herbste wieder aus diesem gefischet werden, bekommen sie den Nahmen Satz. Hat dieser nun noch einen Winter im Winterbehältnisse und den Sommer darauf in einem größern Streckteiche gestanden, so kommt er, als zweysömmeriger Satz ins Winterbehältniß, und aus diesem im nächsten Frühjahre in die Karpfenteiche, und nun sind sie angehende Karpfen, und bleiben nach der Gewohnheit jedes Orts, einen, zwey, oder drey Sommer, nebst den dazwischen einfallenden Wintern, bis sie zum Gebrauch gefischt werden, darinnen stehen. Es verstehet sich, daß man die größten in Teiche setzet, wo sie nur einen, die Mittelsorte in solche, wo sie zwey, und die kleinsten dahin, wo sie drey Sommer zu stehen haben. Denn wollte man die grösten in diese letztern setzen, so könnte es leicht geschehen, daß sie in diesen drey Jahren strichen, woraus eine verkrüppelte Art von Karpfen entstünde, die man Bastarde nennt, und um derentwillen es gut ist, auch einige, jedoch nicht allzustarke Hechte mit in die Karpfenteiche zu setzen, damit sie solche verzehren.

Es ist gut, wenn ein Karpfenteich guten Zugang von frischem Wasser im Sommer hat; im Winter aber muß man dadurch Luft machen, daß man Lachen (von den Fischern Wuhnen genannt) ins Eiß hauet, ein Bund Stroh an einer Stange hinein stecket, und solches von Zeit zu Zeit beweget, damit das Loch nicht zufriere. Wenn man von den ausgefischten Karpfen einige in die Fischhälter setzet, um sie aus diesen nach und nach zu verbrauchen, so muß man sie darinnen mit geschrotenem Malze, Trâbern und Brod füttern. Oder man bäckt Brodte aus Lehm, Kleyen und Schaafmist, zerbricht sie in kleine Stücken, und wirft diese hinein. Kennzeichen, daß ein Karpfen fett sey, sind: wenn sein Bauch hart und gelb, sein Kopf klein und breit, und sein Oberleib schwarz ist. Man kann auch Karpfen und andere Fische kastriren, wodurch sie zu allen Zeiten fett und schmackhaft bleiben, welches außerdem in der Laichzeit nicht der Fall ist, doch ist es, besonders bey den Rögnern, eine gefährliche Operation, die hier zu Lande wohl wenig Beyfall finden dürfte, da man schon durch gute Abwartung sich ohne dieselbe, wohlschmeckende und fette Karpfen zu verschaffen weiß; in Engeland aber ist sie gebräuchlich, und durch den bekannten englischen Oeconomen Tull empfohlen worden. Die Laichzeit der Karpfen ist um Johannis.

Karpfenteiche sind solche Teiche, worinnen Karpfen erzeuget, erzogen und aufbewahret werden. Die erstern nennt man Streich- oder Laichteiche; ein solcher Teich soll nicht allzu groß, auch nicht allenthalben von gleicher Tiefe seyn, sondern Muldenförmig nach der Mitte, als der größten Tiefe, zulaufen. Der beste Boden dazu ist der sandige, und jeder harte. Es ist nicht gut, wenn viel Frösche darinnen sind, große Wasserfluten, und oft wilde Enten hineinfallen. Auch soll man sie zu aller Zeit für Enten und Gänsen, in der Laichzeit aber für allen Arten von Vieh hüten, damit die junge Brut nicht durch dasselbe zu Schanden getreten werde. Außer dieser Zeit aber muß man es hinein zur Tränke treiben lassen, denn durch seinen Pferch giebt es den Fischen Nahrung. Die Teiche, worinnen die Fische wachsen sollen, werden Streckteiche genennet. Diese müssen weitläuftiger und größer als jene, und in einer sonnenreichen Lage seyn, einen guten, fetten, mehr lockern als harten Grund haben; es darf auch kein fließendes Wasser durchgehen, oder Rohr darinnen seyn, weil im ersten Falle Hechte hinein kommen, im zweyten aber sich gern Enten darinnen aufhalten. Bey zweysömmerigem Saze muß man Schleißen mit hineinsetzen, welche auf den Grund gehen, und durch Aufwühlung des Schlammes den Fischen Nahrung aus dem Grunde verschaffen. Man muß sie nicht übersetzen, damit die Karpfen besser darinnen wachsen können. Die Teiche, worinnen die erwachsenen Karpfen aufbewahret werden, heissen Besatz- oder Centnerteiche. In diese wer-

werden auch Schleihen und Karauschen, ingleichen Hechte gesetzt. Sie verlangen ebenfalls guten Boden, und sollen in der Mitte eine oder mehrere Vertiefungen, **Kessel, Fischpfützen, Fischtümpfel** genannt, haben, und da müssen sie wenigstens drey Ellen tief seyn, sonst frieren sie im Winter aus. Die besten sind die, welche guten Zugang vom Feldwasser haben; wodurch sie gute Nahrung bekommen; doch müssen auch Fluthbetten und andere Abzüge vorhanden seyn, damit das Wasser nicht den Damm ausreiße. Im Sommer bedürfen die Teiche wenig Aufsicht; man braucht nur darauf zu sehen, daß die Zapfenhäuser, Ständer, Gerinne, Rechen, und Ab- und Zuflußgräben in gehöriger Ordnung sind, und solche darinnen erhalten. Im Winter aber muß man täglich. und bey grimmiger Kälte wohl mehr als einmahl nach den Wuhnen sehen, und solchen Luft machen, auch wohl nach Befinden von neuen aufeisen, auch dem Wasser in den Gräben und Abzügen von Zeit zu Zeit forthelfen, damit es nicht stehen bleibe, und wohl gar endlich stinkend werde, und bemerkt man darinnen das mindeste, sogleich den Teich ziehen. Wenn Thauwetter eintritt, muß man sogleich den Teich ziehen, damit kein Wasser auf dem Eise stehen bleibe, denn wenn wieder Frost kömmt, wird das Eis dicker und benimmt den Karpfen die Luft, welche sodann aus ihrem Lager aufstehen, und sterben. Sollten die Fische wirklich anfangen, aus dem Lager zu gehen, und kleine Fische in die Wuhnen kommen, so muß man ein hausbackenes Brod, so warm, wie es aus dem Ofen kömmt, in ein Bund Erbsstroh, und mit diesem in die Wuhnen stecken, so werden sie sich wieder beruhigen. Teiche, die man einige Jahre ruhen läßt, und zum Getraidebau anwendet, müssen im Herbste, so bald die letzte Frucht abgeerndtet ist, wieder **angespannt**, d. h. die Abzüge gehörig zu- und die Zuflußgräben aufgemacht und gehoben werden, damit sich ander Wasser darinnen sammle, und man sie im Frühjahre wieder besetzen könne. Die Teiche werden gewöhnlich im Herbste gefischt, und vorher **gezogen**, d. h. der Ständer oder Schutz aufgezogen, damit das Wasser ablaufe. Sobald der Teich gezogen wird, muß man nicht nur darauf sehen, daß die Ständer und Rechen wohl verwahret werden, damit die Fische nicht durchkommen, zu dem Ende auch vor die Zapfenlöcher und Rechen besonders Netze stellen, um sie aufzuhalten. Man muß anfänglich nur wenig Wasser, und in der Folge immer mehr ablassen, bis man zuletzt den ganzen Zapfen laufen läßt, damit die Fische sich mit dem Wasser fort, und in den Fischtümpfel ziehen, wo man sie sämmtlich und mit leichter Mühe bekommen kann. Liegen mehrere Teiche nach einander, daß sie das Wasser einer von dem andern bekommen, so muß man den untersten zuerst, und so die andern alle der Reihe nach fischen, damit jeder das Wasser von dem folgenden bekomme, und nur der letzte von dem Feld- und

Winterwasser wieder bewässert werde. Ein mehreres hierüber findet man bey dem Worte Teich, und lese darüber das von mir in der Sommerschen Buchhandlung zu Leipzig, herausgegebene Buch, das Ganze der Fischerey betittelt.

Karre, Karren, ist ein Wagen mit einem, oder zwey Rädern; erstere theilt man wieder in Schieb = Schubkarren, welche bloß aus einzelnen, in einer gewissen Entfernung von einander auf dem Gestelle aufgenagelten Hölzern bestehen, und Radebergen aus einem, von Bretern zusammengenagelten Kasten bestehend; beyde werden von einem Menschen mittelst zweyer Bäume geschoben. Die zweyrädrigen werden von einem, zwischen eine doppelte Deichsel = Gabel gespannten Pferde gezogen. Sie sind 1) feste Karren, Wagen, 2) Koppkarren, welche auf einer beweglichen Achse ruhen, und hinterwärts aufgeköppet werden können, damit man die ganze Ladung auf einmal von hinten abschütten kann. 3) Kohlenkarren welche unten am Boden zwey Fallthüren, eine vorne, die andere hinten, haben, damit man die Kohlen dadurch abschütten kann, weil außerdem durch das Hin = und Herschieben der Kohlen zu viel Abgang entstehet.

Katze, felis catus, ist ein vierfüßiges Raubthier, wovon aber eine Gattung zahm gemacht ist, und unter die Hausthiere gezählt wird; das Männchen davon wird ein Kater genennt. Man hält sie in allen Häusern zu Vertilgung der Ratten und Mäuse. Sie sind im zahmen Zustande von verschiedener Farbe, wild aber grau mit schwarzen Flecken und rostbraunen Streifen; die zahmen Katzen, welche diesen in der Farbe am nächsten kommen, und Zyperkatzen genennt werden, ingleichen die schwarzen Katzen sollen die besten zum Mausen seyn. Sie begatten sich zweymal im Jahre, nehmlich im zeitigsten Frühjahre und im Sommer, und bringen hierauf nach zwey Monaten 4 bis 7 blinde Junge zur Welt, welche nach 9 Tagen sehen lernen; unter diesen sollen die vom ersten Wurfe, oder die sogenannten Maykatzen, die besten seyn; doch können alle Katzen, ohne Unterschied der Farbe oder der Wurfzeit gut seyn, wenn sie nur von einer guten Art sind, welche Ratten und Mäuse fängt (ersteres thun nicht alle) und nicht naschet, welchen Fehler viele sehr stark an sich haben. Ihr Athem und ihre Haare sollen schädlich seyn. Sie sind gern in menschlicher Gesellschaft, und schmeicheln diesem sehr, sind aber dabey falsch, und kratzen bey der kleinsten Beleidigung. Sie lieben Reinlichkeit und Wärme; in Rücksicht der letztern suchen sie im Winter die Oefen, Feuerstätte, und Aschenbehälter, welche man wohl für ihnen verwahren muß, weil sie, wenn sie zu brennen anfangen, fortlaufen, und in Heu, und Stroh, Rettung suchen, wodurch schon man-

manche Feuersbrunst entstanden ist. Auch legen sie sich gern auf schlafende Menschen, um sich durch ihren Broden zu wärmen, wodurch auch bisweilen Kinder erstickt werden; man muß sie daher von den Schlafstellen entfernen. Weil die Kater in der Ranzzeit viel umher laufen, und manche Katzen auch gern ins Feld gehen, wo sie den jungen Haasen, Rebhühnern und Fasanen gefährlich werden, so muß man erstere kastriren, letztern aber die Ohren verschneiden, da sie dann, wenn ihnen Regen und Thau hineinfällt, nicht wieder hinausgehen. Für Katzenbisse ist Werg in Wein geweicht und auf die Wunde gelegt, ein gutes Mittel. Die wilden Katzen sind größer, als die zahmen; das Männchen heißt ein Baumrutter. Sie halten sich in hohlen Bäumen, im Rohr und verfallenen Teichrinnen auf, und sind allem Wildpret, und Geflügel, das sie bezwingen können, gefährlich. Ihre Begattungszeit (Rollzeit), fällt in den Januar. Wenn man ihre Wohnungen ausspühret, so räuchert man sie heraus, und schießt sie todt, oder fängt sie in einem davor gestellten Netze. Sie werden auch in allen Arten von Eisen gefangen.

Kauf ist ein mündlicher oder schriftlicher Contract, vermöge dessen einer dem andern eine gewisse Sache gegen eine dafür bestimmte Summe Geldes überläßt. Ein Kauf ist vor gültig zu nehmen, sobald beyde Theile über den Handel einig sind, und den Contract geschlossen haben, wenn auch die Uebergabe der Sache oder die Zahlung des Geldes noch nicht erfolgt ist. Wenn die Ueberlieferung der Waare nicht gleich erfolget: so muß der Verkäufer vor allen daran geschehenen Schaden haften, und sie in dem Stande übergeben, wie der Handel besaget. Der eine Sache verkaufet, wird der Verkäufer, der sie kaufet, der Käufer, und der darüber abgeschlossene Contract vor der Uebergabe der Sache, ein Handel genennt. Betrift der Kauf Grundstücke, so kann der Handel nicht anders als mit gerichtlicher Bestätigung geschlossen werden; ehe diese erfolget, ist er nicht gültig. Von Gerichts wegen wird sodann eine Urkunde aufgesetzet, welche der Kauf, Kaufbrief heißt, dem allezeit die Confirmation beygefügt ist. Der von den beyden Partheyen vorher gemachte Aufsatz, wird die Kauf-Punktation genennt. Nebenbedingungen bey einem Kaufe sind 1) die Clausula Cassatoria, nemlich, daß der Kauf alsbald für null und nichtig erkläret wird, wenn die Kaufgelder nicht zu einer bestimmten Zeit bezahlet werden; 2) daß der Kauf erst nach einer gewissen Zeit seine Gültigkeit haben soll, wenn binnen dieser Zeit sich nehmlich kein Käufer findet, der mehr giebt, und dem es der Käufer entweder überlassen, oder selbst eben so viel geben muß. 3) Der Vorkauf, da sich der Verkäufer ausbedinget, daß, wenn der Käufer das Grundstück wieder

der verkaufen will, er solches dem Verkäufer anzeigen muß, dem es dann frey stehet, um den Preiß, den ein anderer geboten, zu kaufen. Dieses stehet auch an manchen Orten der Obrigkeit zu. Hieher gehöret auch das Nähe- und Spillrecht, wovon zu seiner Zeit mehr. 4) Der Reukauf, da der Käufer ein gewisses Geld anzahlet, welches er einbüßet und dem Verkäufer bey nicht erfolgter Erfüllung des Contractes anheim fällt. 5) Der Wiederkauf, da man ein Gut nur auf eine gewisse verkaufet, binnen welcher man es um den nemlichen Preiß wieder zu kaufen berechtiget ist.

Kaute ist ein kleines zusammengedrehtes, und wie ein Zopf zusammengeflochtenes, Bund Flachs, welches man daher auch eine **Kaute Flachs** nennt.

Kehlsucht ist der Nahme aller Halskrankheiten der Thiere. Eine Art derselben ist bey den Pferden die **Druse**, und bey den Schweinen die **Bräune**.

Kehricht, Auskehricht, ist aller Unrath, welcher bey dem Auskehren aus irgend einem Gemache geschafft wird. Man thut wohl, wenn man es nicht in den Mist, sondern in eine besondere Grube wirft, und aufbewahrt. Denn es kommen bisweilen Sachen darunter, die man daselbst leichter herausfinden kann, und wenn es verrottet, giebt es eine eben so gute Gartendüngung, als die Holzerde, wird auch eben so, wie diese, behandelt. Wenn nicht zu viel Sand unter demselben sich befindet, so ist es zur Salpetersiederey brauchbar.

Keil ist ein, aus zwey schiefliegenden Flächen bestehendes Werkzeug; diese Flächen laufen unten entweder ganz spitzig oder in einer Schärfe oder auch nicht ganz scharf zusammen, und so hat man **spitzige, scharfe**, und **stumpfe Keile**. Man verfertiget sie aus verstähltem Eisen oder aus Holz; zu letztern ist weißbüchenes und birkenes, besonders wenn es vom Stammende kommt, das beste. Man bedient sich ihrer, um damit Bäume, Klötze und andere fest zusammenhängende Stücken Holz aus einander zu treiben. Je schmäler und allmähliger der Keil zuläuft, desto besser treibt er: außerdem hat er nicht Kraft genug anzuziehen, oder hartes Holz zu spalten, sondern er prallt ab, weil ihm der Widerstand des Holzes zu stark ist, und verursacht viele vergebliche Arbeit.

Keim ist derjenige Punkt eines Saamenkorns, der zuerst aus demselben hervorsprießt, und den Grundstoff der ganzen Pflanze enthält. Ist derselbe nicht in gutem Stande, so verdirbt die ganze Pflanze; daher muß man vorzüglich darauf bedacht seyn, diesen stets unbeschädigt zu erhalten. Nächstdem braucht man auch Keime zur Speise, wie bey dem Hopfen und Spargel. Keime kommen auch bey dem, zur Bereitung des Getränks bestimmten,

Malze vor, welches allemahl gut gewachsen seyn muß, d. h. wo die Keime gehörig aus dem Korne hervorkommen müssen, doch aber auch die Wurzelkeime nicht herausgetrieben seyn dürfen, wenn das Getränk schmackhaft werden soll. Der Keim des gesäeten Saamens kann durch starken Frost oder durch allzugroße Nässe in der Erde verderben. Um das erstere zu verhüten, ist es gut, wenn man das Wintergetraide zeitig säet, damit es vor eintretenden starken Frösten ausgekeimt habe. Allerhand Pflanzen werden in gleicher Absicht im Frühjahre mit Stroh oder Reißholz bedeckt. Den durch Nässe entstehenden Schaden zu verhüten, sind richtige Wasserableitungen durch Wasserfurchen und Gräben, das einzige Mittel. Die Kartoffel ist die einzige Frucht, welche mehrere Keime hat, die nach und nach alle ausschlagen, wenn diejenigen verderben, welche schon ausgeschlagen sind.

Keller ist ein gewölbter Raum unter der Erde, welcher zur Aufbewahrung verschiedener Dinge bestimmt ist, um sie im Winter wider die Kälte, und im Sommer wider die Hitze zu sichern. Daher erhält er auch verschiedene Beynahmen, als: Wein-Bier-Milch-Gemüsekeller u. s. w. Der Raum des Kellers muß sich nach den Bedürfnissen und Vorräthen richten, welche der Hauswirth in allen diesen Dingen hat, und lieber etwas zu weitläuftig als zu enge seyn. Doch ist es gut, wenn man ihn in mehrere Abtheilungen bringt, und jede mit einem besondern Gewölbe versieht, theils um diese Sachen gehörig von einander absondern zu können, theils damit die Last des darauf erbaueten Gebäudes durch die mehrern Gewölbe eine bessere Unterstützung habe, als sie von einem einzigen großen erwarten kann. Ihr Eingang wird, der kühlern Luft halber, am besten gegen Mitternacht und gegen Morgen angebracht. Man thut wohl, wenn man ihnen sechs Ellen Tiefe giebt, wofern man nicht Eintreten des Wassers dabey zu befürchten hat. Das beste Gewölbe darzu ist ein sogenanntes Tonnengewölbe. Damit sie immer frische Luft bekommen, müssen sie mit gehörigen Kellerlöchern versehen seyn. Diese müssen gut in die Augen fallen, von außen mit Laden verwahrt, und über den Erdboden erhaben seyn, damit bey Regengüssen kein Wasser hineinlaufe. Die Treppe muß so eingerichtet seyn, daß man Fässer und andere Dinge herunterschaffen kann. Daher muß sie hinlängliche Breite haben, und die Stufen dürfen nicht über 6 bis 7 Zoll hoch seyn. Der Fußboden des Kellers muß gepflastert, und abhängig angelegt seyn, damit sich das Wasser in dieser Vertiefung sammeln, und entweder ausgeschöpft werden, oder sich, vermittelst einer angebrachten Schlucht, noch tiefer in die Erde ziehen könne. Uebelriechende Dinge, ingleichen Sauerkraut, saure Gurken, Böckelfleisch, Zwiebeln, Gemüse, Milch u. s. w. darf man nicht in einem Wein- oder Bierkeller aufbewahren, um diesen Getränken nicht zu schaden; eben so wenig dür-

dürfen Abtritte, Miststädte, Ställe, u. s. w. in der Nähe eines Kellers seyn. Man muß alle seine Oefnungen versetzen, damit im Winter keine Kälte, und im Sommer keine Hitze in den Keller schlage. Man hat auch Keller, die nicht gewölbt, sondern nur mit Balken belegt, über diesen mit Bretern verschlagen, und auf diesen noch mit einem tüchtigen Lehm- oder Kalkgusse versehn sind. Diese nennt man Balkenkeller. Auf dem Lande braucht man vorzüglich einen guten Milchkeller, einen Vorrathskeller zu allerhand Gemüsen, und einen Bier- auch nach den Umständen einen Weinkeller. Der Eingang in den Keller wird der Kellerhals, das Kellerhauß genennt.

Kerbel, Körbel, Kerfel, ist ein Garten- und Küchenkraut, welches der Petersilie ähnlich, aber bleicher, zarter und stärker gekerbt ist. Im May setzt er weiße Dolden an, welche einen schwärzlichen Saamen von gutem Geschmacke hinterlassen. Er liebt einen schattigen Standort, und fetten, feuchten Boden. Zum Küchengebrauche kann man ihn den ganzen Sommer hindurch, wenn man Saamen gewinnen will, aber nur im zeitigsten Frühjahre, oder gegen den Herbst säen, da letzterer im Herbste noch einmahl gegessen werden kann, und dann im Frühjahre noch einmahl zu Saamen aufschießt, und reift. Sein Speisegebrauch ist bekannt, aber als Arzney dient er zur Beförderung des Schlafes, zum Zertheilen des geronnenen Geblütes und zum Urintreiben. Eine Abart ist der Spanische Kerbel, welcher etwas größer und völliger ist, und übelriechende Blätter hat.

Kerbholz, Kerbstock, sind zwey aufs genaueste zusammenpassende Hölzer, auf deren Oberfläche man, wenn sie zusammengefügt sind, Einschnitte mit einer Feile macht, die sich dann auf jeden Holze einzeln befinden, und wenn man die Hölzer zusammenfügt, genau passen. Man bezeichnet damit die abgearbeiteten Tage der Fröhnen, dergestalt, daß ein Kerbholz der Herr, und das andere der Fröhner hat. Es kann damit kein Unterschleif gemacht werden, denn das herrschaftliche Kerbholz muß mit dem des Fröhners genau und in allen Einschnitten zusammen passen. Man kann auch aufgeharkte und ausgedroschene Schocke, desgleichen den abgezahlten Lohn der Drescher, so wie das, was sie gut behalten, damit bezeichnen.

Kern ist 1) der schwarze Punkt, den Pferde auf der Oberfläche ihrer Zähne haben, und den sie mit dem fünften Jahre bekommen, und nach der härtern oder weichern Beschaffenheit ihres Futters mit dem 9ten, 10ten oder 12ten Jahre ihres Alters, verliehren, den aber betrügerische Roßhändler nachzumachen wissen, daher er ein sehr ungewisses Zeichen des Pferdealters ist. 2) Die Staffeln des Gaumes bey Pferden; wenn eine davon geöfnet wird, so heißt man es den Kernstecher. 3) Der inwendig empfindliche Theil des Pferdefußes, wenn derselbe unem-

unempfindlich wird, so daß kein Blut mehr durch ihn seinen Umlauf nimmt. Dann bekommt das Pferd einen hohen Huf, und verliehrt ihn endlich ganz; diese Krankheit nennt man die Kernschwindung. 4) Der beste Theil von der Milch, der sonst gewöhnlich Rahm heißt. 5) Das schönste weißeste Mehl, besonders von Weitzen. 6) Der in den Obst- und Kürbisfrüchten eingeschlossene Saame, vorzüglich von Aepfeln, Birnen und Quitten, die daher auch Kernobst genennt werden. 7) Das innerste Beste, oder das Mark des Holzes. Ist dieses gut und brauchbar, so heißt der Baum kerngut, wird es anbrüchig, so nennt man ihn kernfaul.

Kesselbier ist dasjenige Bier, welches man nicht in einem ordentlichen Brauhause, sondern nur in einem Kessel zu Hause und bloß für das Hausbedürfniß brauet. Weil dadurch die landesherrliche Einnahme an Tranksteuer und Accise geschmälert, und diejenigen, welche die Bierzwangsgerechtigkeit haben, darinnen beeinträchtigt werden, so ist solches in den Chursächs. Landen, allen denen, die von dem Steuerfreyen Tischtrunke ausgeschlossen sind, zu brauen verboten.

Kicher, Ziffer, Zisererbsen, gehört unter die Hülsenfrüchte, und hat einen harten Stängel, viel Zweige, blaßgrüne, wollige, und am Rande gekerbte Blätter, purpurfarbene Blüthen, und große platte Körner. Man hat wilde, die von selbst auf Wiesen wachsen, und Feld- oder Gartenkichern, die man jährlich aus Saamen erbauet. Man theilt diese wieder in weiße, rothe und schwarze. Sie werden am meisten in Frankreich und Italien erbauet. Sie verlangen einen guten, fetten Boden. Man weichet sie vor dem Säen eine Nacht durch in Mistjauche, wodurch sie eher aufgehen, und gut wachsen. Sie werden, weil sie sich sehr ausbreiten, dünne gesäet, in der Gelbreife gemähet, und ganz trocken eingebracht, weil vom Regen und darauf kommenden Sonnenscheine die Hülsen leicht aufspringen, und die Körner auslaufen. Sie sind eßbar, werden aber in unsern Gegenden wenig gebaut, weil sie das Land sehr aussaugen, so daß man es auch nicht wohl mit Wintergetraide besäen kann.

Kiefer, s. Föhre.

Kien ist harziges Kiefernholz, welches in kleine Stücke zerschnitten, in kleine Bündel gebunden, und zum Feueranmachen gebraucht wird.

Kienrel, s. Pech.

Kienruß wird aus dem Rückstande vom Pech auf folgende Art bereitet: Man bauet in der Rußhütte eine überall bedeckte Kammer, und läßt bloß oben ein Loch, welches man mit einem pyramidenförmigen, spitzigen, ausgespannten leinenen Sacke knapp besetzt. An den Seiten der Kammer wird ein länglicher Ofen angebracht, und dar-

darinnen obiger, in Stücken zerschlagener Rückstand vom Peche verbrannt. Der Rauch davon, setzt sich am Sacke an, weil er keinen andern Ausweg hat. Von da wird er mit Stecken abgeklopft, und in Rußbutten gesammelt.

Kieß, Kießsand, ist ein grober, aus lauter ganz kleinen Kieselsteinen, bestehender Sand; er ist an sich zum Getraidebau unfruchtbar, und nur zum Schwarzholzbau zu gebrauchen; aber in der Vermischung mit einer andern Erdart, bringt er ein zwar nicht fettes aber reines Getraide, und ein süßes, dem Viehe wohlschmeckendes Gras. Hingegen ist er zur Verbesserung eines festen Thon- und Lehmbodens sehr gut zu gebrauchen.

Kiesel, Kieselsteine, Feldsteine, sind die gröbern Steine obiger Art. Man findet sie in kalten Feldern. Sie mögen außerdem von leichtem oder schwerem Boden seyn, so soll man sie, wenn sie nicht zu groß sind, nicht wegnehmen, denn dem kalten Felde geben sie, wegen ihres innerlichen Feuers, Wärme, dem leichten Boden geben sie Festigkeit, und dem schweren Lockerheit. Nächst diesen braucht man sie zum Pflastern, aber nicht im Gebäude zu Wänden, weil diese sonst zu viele Feuchtigkeit enthalten.

Kirsche, ist eine bekannte, zum Steinobst gehörige Baumfrucht. Es giebt davon zweyerley Hauptsorten, nehmlich wilde, welche auch Kritzschelkirschen, Krietzscheln, ingleichen Karschen genannt werden, und Gartenkirschen. Alle sind von Farbe, bald schwarz, bald bräunlich, bald roth, bald gelblich oder weiß, und von Geschmack sauer oder halbsauer oder süß. Die vornehmsten Gartenkirschen sind: die rothe, und schwarze saure Kirsche; welche auch die Weichsel genannt wird, die May-Eyer-Herzkirsche, von welcher letztern man schwarze und rothe hat; die holländische Kirsche, die Ammer oder Glaßkirsche, die Spanische Weichsel. Man gebraucht sie theils zum grünen oder geschmorten Essen, man trocknet sie, bäckt und macht sie ein, man macht Muß, Saft, Wein, Brandtewein und Essig davon. Pflanzungen derselben, wenn sie auf einer Anhöhe liegen, werden Kirschberge genennt; ihrem Eigenthümer sind sie sehr einträglich. Der Kirschbaum ist der höchste aller Steinobstbäume. Er pflanzt sich durch Kerne und Wurzelschößlinge fort, und wächst in jedem Erdreiche, am liebsten aber in Sand-, und anderm nicht zu schweren und zu nassen Boden. Die gemeinen Sorten kann man durch Kerne und Versetzen der jungen Bäume fortpflanzen, die bessern aber müssen veredelt werden. Die beste Veredlungsart der Kirschbäume ist das Propfen in den Spalt, doch muß dabey das Mark, so viel möglich, verschont, und der Zweig nicht zu stark ausgebunden werden. Denn wegen des starken Wachsthumes des Kirschbaumes schneiden die zu stark angezogenen Bände leicht ein, wenn

daher die Schosse einigermaaßen gewachsen sind, muß man die Bänder etwas nachlassen. Die Pfropfreiser dürfen nur Laubaugen, aber keine Blühknospen haben, denn diese, welche gewöhnlich die untersten an den Pfropfreisern und die größten und rundesten sind, können zu diesem Gebrauche nicht dienlich seyn, jene hingegen, welche kleiner, länglicher und spitziger sind, geben einen guten Baum. Man muß sie nahe an der Erde pfropfen, damit der Zweig desto stärkern Saft bekomme, die an der Mitternachtseite stehenden, tragen später, und ihre Früchte werden erst dann reif, wenn die andern schon genossen oder getrocknet sind. Schwarzsaure Kirschstämme können, wegen ihres allzuzähen Saftes, worinn die Reiser ersticken, nicht gepfropft werden. Alle andere Sorten aber sind gut darzu, und bringen die größten und wohlschmeckendsten Früchte, wenn sie nicht auf einem Baume, der ihre eigene Sorte trägt, veredelt werden. Man kann die Kirschbäume im Frühjahre und Herbste versetzen. Die May-Spanischen- und Holländischen Kirschen können auch am Spaliere gezogen werden, und bringen, wenn sie im Grabelande stehen, größere und lieblichere Kirschen, als im Rasen. Mist können die Kirschbäume nicht vertragen, denn er zieht das Abschälen der Rinde und endlich das Eingehen des Baumes nach sich; wohl aber kann man ihnen mit Aufhacken und einer Düngung von guter Erde zu Statten kommen. Beym Beschneiden muß man ihnen nur inwendig das unnütze Holz nehmen, und darzu scharfe Messer gebrauchen, weil sich die äußere Rinde im Beschneiden leicht von der innern trennt, wodurch das Anziehen des Saftes und das Wachsthum des Baumes verhindert wird. Wenn man 14 Tage zuvor, ehe die Kirschen roth werden, die Wurzeln der Kirschbäume entblößt, und früh und Abends begießt, so widerstehet dieses dem Faulwerden und dem Wurmstiche. Der wilde Kirschbaum wächst am geschwindesten unter allen Bäumen, vorzüglich aber der schwarze. Nächst dem Feuer- und Verkohlungsgebrauch, werden vortreffliche, zu allerhand schönem Hausgeräthe brauchbare Breter und die besten musicalischen Instrumente daraus gemacht. Auch geben sie gutes Buschholz. Geschneidelt dürfen sie nicht werden, denn sie gehen davon ein; auch verliehren sie ihre untersten Zweige von selbst. Werden sie beschädigt, so tritt an der Wunde ein Harz heraus. Auch kann man die besten Kirschsorten mit großem Vortheile auf jungen, wilden Stämmen veredeln. Abarten des Kirschbaumes sind: 1) die stets blühende Kirsche. 2) Die Kirsche mit halb gefüllter Blume. 3) Die Zwergkirsche. 4) Die Mahalebkirsche.

Kitt (**Kütt**), ist ein besonders zugerichteter Mörtel, den man zu fester Verbindung verschiedener Dinge gebraucht. Einer der vorzüglichsten, welcher daher auch lutum sapientiae heißt, wird aus ungelöschtem, an der Luft zerfallenem Kalk, und aus zähen Käse berei-

bereitet; mit diesem kann man Alabaster, Marmor, Holz u. s. w. feste binden, daß auch Scheidewasser es nicht trennen kann. Wenn man den feinen Staub dieser Steinart mit Fließwasser oder süssen Molken zu einem Teige macht, so wird auch ein guter Kitt für diese Dinge. Tassen und Gläser kittet man mit Hausenblase, die man in dünne Blättchen schlägt, wo dann diese in Stücken geschnitten und über dem Feuer im gemeinen Kornbrandeweine zerlassen werden. Im Nothfalle kann man es auch mit bloßem Knoblauchssaft verrichten. Ein guter Eisenkitt ist Pech und Kolophonium (Geigenharz), welches man in eine Pfanne thut, an das Feuer setzt, und Ziegelmehl, klein gehacktes Bley und Eisenfeilspäne hinzu thut, über dem Feuer wohl umrührt, und das über Kohlen warm gemachte Eisen damit kittet. Zu Fensterscheiben gebraucht man folgenden Kitt: 1 Pfund Leinöl und 1 Loth Umbra läßt man stark kochen; wenn die Mischung noch heiß ist, wird ein halb Loth gelb Wachs darzu gethan, und wieder gekocht, alsdann so viel Kreide und Bleiweiß darunter geknetet, bis es ein Teig wird.

Klauen nennt man den gespaltenen hornigen Theil der Füße von Rind- Schaaf- Schwein- und Ziegenviehe. Wird ein Stück Vieh daran beschädigt, so schmiert man den Schaden mit zerlassenem Pech, worunter warmes Oel gemischt worden ist, oder bähet es, mit Salz, Oel und Weinessig unter einander gemengt, und schlägt hernach altes Schmalz in Pech zerlassen, darüber. Hat das Rindvieh Schmerzen zwischen den Klauen, so gießt man zerlassenes Schaafsfett, so warm es das Thier leiden kann, darauf, und nähet einen Lappen darum, dann wäscht man den schmerzhaften Ort täglich zweymahl mit Mannsurin, und beschmiert den Lappen mit Thran.

Klee ist das vortheilhafteste unter allen Futtergräsern, die man auf Feldern oder sogenannten künstlichen Wiesen erzeugt. Hierzu rechnet man überhaupt alle Futtergräser und Kräuter die 3 Blätter an einem Stiele tragen, und einen Schoten ähnlichen Saamen haben, als Esparsette, Luzerne u. s. w., besonders aber giebt man diesen Namen 1) dem rothen Wiesenklee, rothen Geißblatt, den man hauptsächlich auf niedrigen, guten Wiesen findet. 2) Dem röthlichen Klee, der vorzüglich in bergigen Gegenden und etwas schattigen Wäldern wächst. 3) Dem Spanischen, Holländischen und Türkischen Klee, Kleber, Klever, welcher bey uns am stärksten wird, wiewohl man ihn immer nicht stark genug bauet. Der Saame muß eine gelbe, glänzende Farbe haben, nicht ins schwärzliche fallen, nicht über drey Jahre alt, und noch viel weniger dumpfig seyn, auch darf er im Wasser nicht untersinken. Man säet ihn im Frühjahre unter Sommergetraide, als Gerste, Hafer u. s. f., nachdem man diese vorher einmahl übereget hat, worauf man den Saamen ein, und das Feld gut

eget.

eget. Auf einen Acker von 300 Quadratruthen rechnet man 2 Dreßdner Metzen, oder 14 Pfund Saamen. Das erste Jahr wird er nicht benutzt. Manche überfahren ihn im Herbste mit Miste, welcher als eine Decke wider den Frost dient, im Frühjahre aber harken sie diesen Dünger wieder ab; bey gelinden Wintern pflegen aber die Stöcke davon auszufaulen. Andere düngen ihn im Frühjahre mit Gyps, Dur, oder gepülverten Kalk, dieser soll aber den Pferden, die davon fressen, hartnäckige Drusen zuziehen. Die beste Düngung darzu ist Mistjauche und Asche. Erstere kann man im Winter auf den Schnee, letztere aber nur im Frühjahre darauf fahren. Zum Erstenmahle kann man ihn nicht hauen, bis er in voller Blüte steht, weil er sonst dem Viehe zu hitzig ist, und heftige Blähungen, die oft sehr schädliche Folgen haben, verursacht, wenigstens darf man ihn dann nicht anders, als geschnitten und in Vermischung mit härtern Grasarten oder Herel füttern. Will man ihn dürre machen, so haut man ihn, wenn er zu blühen anfangen will, läßt ihn 8 Tage in Schwaden liegen, wendet diese dann um, und läßt sie noch 3 bis 4 Tage liegen, dann bringt man den Klee in kleine Häufchen, nach einigen Tagen aber in größere, und dann nach etwan zwey Tagen in ganz große, worauf man ihn des Morgens oder Abends im Thaue einfahren muß, weil er die Blätter sonst leicht verliehrt. In Feimen steht er alsdann am besten. Man darf ihn aber nur dann erst verfüttern, wenn er sich gehörig ausgelegen, oder einige Fröste bekommen hat; dann ist er für Schaafe und Rindvieh das beste dürre Futter. Den Saamenklee nimmt man vom zweyten Wuchse, und hauet ihn, wenn die meisten Köpfe schwarzbraun sind. Hierauf behandelt man ihn wie andern dürren Klee. Er wird entweder sogleich gedroschen, ehe er schwitzt, oder bis Fröste eintreten, auf ein Gerüste gelegt, das Stroh unter den Kuhheckerling geschnitten, die Saamenkappen auf einen Boden aufgehoben, und im Frühjahre, bey warmen Sonnenscheine auf Tücher im Sonnenschein ausgebreitet. Manche thun sie in Säcke, welche sie eine Nacht über in den Backofen stecken, wenn die Brodte heraus sind, oft aber wird er dadurch zu sehr gedörrt, und verliert auf diese Weise die Keimkraft. Nun wird er mehrere Mahle gedroschen, bis die Kappen in Staub zerfallen, und bloß der Saame übrig bleibt, welcher auf das sorgfältigste gereiniget wird. An manchen Orten säet man den Klee in den Kappen, wo er aber sehr spät keimt, und öfters wohl ganz außenbleibt. Manche lassen ihn zwey Winter, und drey Sommer stehen, im zweyten Sommer aber bleiben oft Kleestöcke aus, und dann treten an ihre Stelle Queckenstöcke. Man thut also am besten, ihn, wenn er einen Sommer benutzt worden ist, im August umzupflügen, und nach Beschaffenheit der Güte des Feldes, gedüngt oder ungedüngt, nach zwey, drey, oder vier Pflugarten, oder noch besser, nur nach zwey Pflugarten, und einmahligem

gem dazwischen geschehenen Haaken, so wie nach gehörigem Boosen des Feldes, mit Wintergetraide, am besten mit Korne, zu besäen. Manche besäen das Kleeland erst im folgenden Frühjahre mit Gerste, Kartoffeln u. s. w., in diesem Falle kann der Klee den Sommer vorher noch einmahl benutzt, und erst im spätern Herbste umgepflügt werden. Der Klee verträgt jeden Boden, nur nicht blosen Thon und todten Sand.

Kleyboden, (Kleylaug), ist in Niedersachsen der Nahme jedes fetten, zähen Bodens, der aus Thon oder Lehm mit einem Zusatze von Kalk besteht, und, nach der verschiedenen Beschaffenheit seiner Bestandtheile, roth, schwarz, gelb oder weiß ist.

Kleyen, sind die kleingemahlenen Bälge oder Hülsen des Getraides, welche durch den Beutel vom Mehle getrennt worden sind. Man rechnet auf 1 Scheffel Mehl, 1 Viertel Kleyen. Man mengt sie unter das Futter oder unter das Getränk der Schweine, Kälber, Kühe und Gänse.

Klystier, Clystier, ist eine Einsprützung in den Unterleib eines Menschen oder Thieres, welche durch den Mastdarm bewirkt wird, um den Leib zu öfnen oder zu stärken, oder Schmerzen im Leibe zu lindern. Man darf sie nicht zu warm, und nicht zu viel auf einmahl geben, weil der Patient oder das kranke Thier sie sonst nicht so lange bey sich behält, als nöthig ist, damit sie Wirkung thue. Man nimmt darzu Chamillen, Leinsaamen Leinöl, Seife, Milch, Salz, u. s. w. Billig sollte in jeder großen Wirthschaft und in jeder Gemeinde ein Klystiersprütze vorhanden seyn, um sie im Nothfalle, und besonders bey eintretender Viehkrankheit, bey der Hand zu haben, weil dadurch manches Thier, besonders Pferde, von der Darmgicht und vom Tode gerettet werden. Man kann auch Tabacksklystiere anbringen, da man eine gestopfte thönerne Pfeife in den Mastdarm stecket, anbrennt, und so lange bläst, als die Pfeife fortbrennt.

Klopfen, Vorschlagen, nennt man die vorgeschlagenen, oder auf beyden Seiten unaufgebunden gedroschenen Garben, die man in der Folge vollends rein drischt.

Klopfhengst, ist ein Hengst, welcher durch Abklopfen der Saamenstränge entmannet worden; es ist zwar gefährlicher als das gewöhnliche Reißen der Hengste, aber um deswillen vorzuziehen, weil der Klopfhengst nicht so wild, aber eben so muthig und kräftig bleibt, als ein ordentlicher Hengst. Auch nennt man Klopfhengst einen ganz jungen entmahnten Hengst, ehe er beyde Hoden herunter gelassen hatte, dem man um deswillen auch nur eine hatte nehmen können, und der also noch ein halber Hengst blieb.

Knecht, heißt ein männlicher Dienstbote, der sich auf eine gewisse Zeit um einen bestimmten Lohn

Lohn und um die Kost zu einem Herrn vermiethet, um gewisse gemeine, bey der Wirthschaft vorkommende, Dienste und Geschäfte zu verrichten. Man hat auch bey der Wirthschaft verschiedene Arten von Knechten, nehmlich die gewöhnlichen Acker- oder Pferdeknechte. Wo auf großen Gütern vierspännig gefahren und zweyspännig gepflügt wird, gehören zu jedem Gespann von 4 Pferden 2 Knechte, wovon der erste Knecht, der zweyte aber der Enke, Aenke genennt wird. Nächst diesen hat man Groß- Mittel- und Kleinknechte, oder den Oberspänner, zweyten, dritten, vierten u. s. w. Knecht. Ueberhaupt haben die Knechte nach ihren verschiedenen Verrichtungen auch verschiedene Beynahmen, als: Pferdeknecht, der die Pferde wartet, reinigt, füttert u. s. w. Bierknecht, der hauptsächlich die Bierfuhren thut; Reitknecht, der besonders die Reitpferde zu besorgen hat; Ochsenknecht, dem die Arbeit mit den Ochsen besonders übertragen ist. Ein Pferde- oder Ochsenknecht muß sein Vieh gehörig füttern und abwarten, nicht überladen oder übertreiben, oder sonst übel behandeln, und wie alle andere Knechte, treu, fleißig und ehrlich seyn. Zwangknecht ist derjenige, welcher auf einem Rittergute, vermöge des Rechtes des zweyjährigen Gesindezwanges, (s. d. Wort) gezwungen dient. Ein Hausknecht ist auf großen Gütern, so wie in Gasthöfen, derjenige, welcher die innerliche männliche Arbeit im Hause und Hofe besorgt, auf Rittergütern wird er auch Hofknecht genennt. Uebrigens hat man auch noch Brau- Schaaf- Hammelknechte u. s. w. Auch manche Handwerksgesellen werden Knechte genennt, als Schuh- Schmiede- Fleischer- Bäckerknechte. An vielen Orten werden auch die Gerichtsdiener Knechte genennt.

Knoblauch, gehört zu den Zwiebelfrüchten. Es giebt davon dreyerley Arten: 1) gemeiner Garten- oder Zehenknoblauch, wovon der Saame hier zu Lande nicht reif wird. Man pflanzt ihn daher nicht durch diesen, sondern durch die Zwiebeln davon, die man Zehen nennt, fort. Man legt diese im März in ein nicht frischgedüngtes, aber auch nicht mageres Land 3 Zoll tief, und 6 Zoll weit aus einander. Den Sommer über werden die Pflanzen von Zeit zu Zeit behackt. Noch besser ist es, wenn man ihn bald, nachdem er ausgenommen worden ist, wieder in die Erde legt. Den eingeerndteten Knoblauch muß man vor Frost und Mäusen verwahren. Manche behandeln den Knoblauch als eine Pflanze, welche mehrere Jahre dauert, man thut aber besser, wenn man ihn alle 2 Jahre von neuem verpflanzt. Diese Sorte Knoblauch kann man freylich ganz entbehren. Manche gemeine Leute nehmen ihn in die Würste, welche davon länger saftig bleiben sollen. 2) Recambole, Rekkenboll, Schlangenknoblauch, (weil seine Stängel der Gestalt einer Schlange ähnlich sind), Spanischer Knoblauch, Spanische Schalotte, hat einen

einen bessern, obgleich nicht so starken Geruch und Geschmack, als der gemeine. Er braucht kein außerordentlich gutes, sondern nur ein wohl bearbeitetes, und nicht frisch gedüngtes, Land. Seine Fortpflanzung – geschieht theils durch die unten aus der Erde genommenen, theils durch die oben am Stängel, statt des Saamens, befindlichen Zwiebeln. Diese letztern tragen ihre Saamenzwiebeln erst im zweyten, jene aber sogleich im ersten Jahre. Die Pflanzzeit ist im September, übrigens wird diese Gattung eben so, wie der gemeine Knoblauch behandelt. Wenn die Saamenstängel welk werden, so schneidet man die obern Zwiebeln ab, und nimmt die untern aus. Diese letztern dauern auch einige Jahre in der Erde. Im Hause verwahrt man sie an einem zwar luftigen, aber vor dem Froste geschützten Orte. 3) Knoblauchskraut, Waldknoblauch, Ramche, Ramse, Leuchel, es ist einerley mit dem Hundsknoblauch, und wächst, wie dieser, wild auf feuchten Wiesen und Grasplätzen. Wenn das Rindvieh davon genießt, so schmeckt die Milch nach Knoblauch, man muß ihn daher möglichst zu vertilgen suchen, doch ist er gewöhnlich nur im zeitigen Frühjahre sichtbar, wo er dann von andern fetten Grase überwachsen wird, und erstickt.

Knörich, s. Spergel.

Knollengewächse, sind alle Gewächse, deren Frucht an den Wurzeln hängt, als Kartoffeln u. s. w.

Knoten sind 1) die Saamenbehältnisse des Flachses. 2) Verschlingungen an Fäden, Leinen, Stricken u. s. w. 3) Die Absätze an den Halmen des Getraides und der Gräser, welche alle in gewissen Absätzen damit besetzt sind. Wenn sie die Erde berühren, schlagen sie Wurzeln, und in der Erde treibt jeder Knoten einen neuen Stängel. Daher ist die tiefe Bearbeitung des Ackers gut, damit der Saame tief zu liegen komme, und mehr Knoten in der Erde treibe, die sich alle wieder bestocken. Bey Kartoffeln, Bohnen u. s. w. erreicht man diesen Endzweck auch durch das Anhäufeln der Erde, worinn sich auch Knoten bestocken, und auf den gesäeten Hafer und der gesäeten Gerste bringt man mehr Erde zur Knotenverbreitung durch Auflegen. 4) Die Absätze an den Weinstöcken, wovon das Holz, weil es solche Knoten hat, zur Fortpflanzung taugt, Knotholz genennt wird.

Kochofen, ist ein zu Bewirkung der so nöthigen Holzersparniß erfundener, und zum Kochen eingerichteter Ofen. Dieser Zweck wird dadurch erreicht, daß man die Hitze, so viel möglich, zusammen ins Enge bringt, und wenn die Anlage des Ofens so ist, daß man theils mehrere Töpfe bey einem Feuer wärmen, theils auch andere Brennmittel statt des Holzes, als Torf, Braunkohle u. s. w. zur Feuerung brauchen kann. Wir wollen hier einige Arten von Kochöfen aufführen, um unsern Lesern in diesem

sem wichtigen Gegenstande den möglichsten Nutzen zu verschaffen. Die erste ist nach Fig. 12 bloß in Küchen zu gebrauchen, wo man keine Stube mit zu heitzen hat. h — c ist der Rost, d das Aschenloch, in welches die Asche von Zeit zu Zeit durch den Rost fällt, und zugleich einen Luftzug zum Anbrennen des Feuers von unten verursacht, b, c, e, q, p, ist der Feuerkasten, in a ist das Feuer, welches durch die Züge e, g, i, l, n, fortgeht, und die Töpfe 1, 2, 3, 4, 5, erhitzt, e — f, g — h, i — k und l — m sind Heerde, wovon die beyden untersten auch nach Gefallen hohl, und mit Feuerloch, Rost und Aschenbehälter versehen seyn können, um etwa statt des Topfes eine Bratröhre dahin zu bringen, die so auf allen Seiten von der Hitze bestrichen werden kann. b — p, q — r, s — t, u — w und x — o sind Brandmauern, in o ist der Ausgang des Rauches. Bey i kann man einen Bratenwender, und nach Belieben, oben statt des letzten Topfes, ein kleines Welkbehältniß anbringen.

Fig. 13 zeigt hiervon den Grundriß, a — b, c — d ist die erste Abtheilung, c — d — e — f die zweyte, d — f, g — h die dritte; b — d, g — i, die vierte, h — i, k — l die fünfte; a — b, l — m die sechste. Der Zug geht nach den Nummern, 1, 2, 3, 4, 5, 6, und zwar durch die Oefnungen n, o, p, q, r. Diese nehmen immer allmählig ab, so daß bey n der weiteste, und bey r der engste Zug ist. Und so geht alles Stufenweise, so daß 1, der Feuerheerd ist, 2. eine halbe Elle höher als dieser, 3 eine halbe Elle höher als 2, u. so immer jeder ½ Elle höher stehet als der vorherige. Auf solche Weise kann man in einer nicht großen Küche einen Heerd von 5 bis 6 Töpfen errichten.

Der zweyte Kochofen ist in einer Küche, welcher zugleich eine anstoßende Gesindestube heitzet, und das Wasser in einer Pfanne erhitzet. Fig. 14 zeigt den Aufriß von der breiten Seite, a — b ist der Rost, c das Aschenloch, in d brennt das Feuer, e — f ist die Länge des Ofens, 6 Zoll darüber ist eine eiserne Platte, g — h, worauf diese ruhet. Das Feuer geht nun von a bis zu der Giebelmauer e — k allwo zwischen e und k die Pfanne i u eingemauert ist; hier theilt sich der Zug, und geht auf der einen Seite von k bis h, und auf der andern gleichfalls so weit. g, h, k, l, ist die Kochröhre, von Backsteinen gemauert, über welche der Zug von l bis m gehet; 6 Zoll darüber ruhet wieder eine eiserne Platte, als der Grund einer zweyten Röhre, über welche abermals ein Zug weggehet, der hernach in die Höhe, wieder herunter, nochmals hinauf, und endlich in die Oeße gehet.

Der dritte ist ein Kochofen in eine Stube. Fig. 15, a ist das Feuerloch, b der Rost, c der Aschenfall, der Zug geht nun aus a in d, e — f ist die, aus gegossenen Eisen gemachte, Kochröhre 1½ Elle lang, und ¾ Elle breit, wo der Zug auf beyden Seiten von d bis g gehet, von g bis h gehet er wieder in die Höhe, dann über die ganze Kochröhre weg bis i, von da geht er wieder getheilt vor bis k, allwo

allwo wieder eine blecherne Röhre ist, über welche er abermals hinter und wieder vor, und nochmals hinter und dann hinaus in die Oeße gehet.

Köber, Qveber, Qverber, ist die Lockung, die man an die Angel steckt, und in Reußen, Hamen, Garnsäcke ꝛc. legt, um die zu fangenden Fische damit anzulocken. Man muß sich damit nach der Lieblingsnahrung derjenigen Art von Fischen richten, die man vorzüglich fangen will. Lockung für Vögel wird Kirre, für Raubthiere Witterung genennt.

Köffeley, Kaffeley, dieses ist die Benennung der Betrügereyen der Schäfer, die sich besonders durch Austauschen der Schaafe äußert. Man kann sich dafür am besten durch Menge-Schäfereyen und dadurch verwahren, daß man das Herrenvieh nicht Ohrmalet, oder sonst zeichnet.

Köthe ist das unterste Gelenke an einem Pferdebeine, welches den Schenkel mit dem Hufe verbindet. Wenn sich ein Pferd in diesem Gelenke verrenket; so heißt man es ausköthen, auskitten. Die Krankheit äußert sich dadurch, daß das lahmgehende Pferd immer vorn auf der Zehe stehet. Als Mittel dawider wird dem Pferde der Fuß aufgehoben, als wenn es beschlagen werden sollte; dann wird von einem andern der Fuß schnell vorwärts gebogen, und mit Brandwein und Seife gewaschen.

Kohl, Brassica oleracea, macht eine besondere Klasse der Gartengewächse aus. Je nach seiner Benutzung, da man vorzüglich entweder den Kopf oder die Blätter genießet, theilet man die Kohlgewächse in zwey Hauptklassen, nehmlich in Kopfkohl, und Blattkohl. Zu erstern rechnet man den Blumenkohl, das Weißkraut, das Rothkraut, das Wirsing- und Savojerkraut und die Kohlrabi. Der Blattkohl, bestehet aus Braunkohl und Krauskohl. Von allen wollen wir in möglichster Kürze etwas sagen: 1) Blumenkohl, Käsekohl, Cauliflor, Carriol, Brass. ol. botrytis, hiervon giebt es zwey Sorten, der frühe Cyprische, und der späte Englische. Ersterer wird um das Ende des Februar ins Mistbeet dünne gesäet, und flach eingeharket, das Beet mit Fenstern oder Bretern, und bey strenger Kälte mit Stroh belegt. Bey mäßiger Witterung oft gelüftet, und fleißig begossen, in der Folge aber wird ihm immer mehr Luft gegeben, und wenn dann die Pflanzen gehörig abgehärtet und pflanzbar sind, werden sie ins Land verpflanzt. Den späten säet man gleich ins Land, und zwar wegen der Erdflöhe in ein Beet, das keine Morgensonne hat. Auch muß man bey diesem sowohl, als bey allen Kohlarten, das Beet gleich nach der Aussaat Fingersdick mit Sägespänen bestreuen, und fleißig begießen, so hält sich der Boden feucht, und bleibet von Erdflöhen frey. Ueberhaupt verlangen alle Kohlgesäme einen etwas schattigen Standort, aber ungedüngtes Land, der Blumenkohl ins besondere aber einen

fetten,

fetten, etwas schweren, und wohl zubereiteten Boden. Beym Verpflanzen werden die Blumenkohlpflanzen eine Elle weit auseinander, dazwischen aber noch Gurken oder Salat, gepflanzet. In der Folge wird er gehörig behackt und angehäufelt. Man kann, wie alle andern Kohlarten, auch Winterblumenkohl ziehen, wozu man bey allen keinen besondern, sondern nur den gewöhnlichen Saamen jeder Kohlart nöthig hat; es beruhet bloß auf der Zeit der Aussaat. Den Winterblumenkohl säet man im August, am besten zu drey verschiedenen Zeiten, aus, und hiezu ist ein luftiges, sonnenreiches, etwas mageres, und bloß umgehacktes, aber nicht neu gegrabenes Beet nöthig. Der Saame muß ganz dünne gesäet werden, daß jede Pflanze wenigstens 3 bis 4 Zoll aus einander zu stehen kommt; außerdem müssen die zu dicht stehenden verzogen werden. Nach Michaelis, längstens bis in die Mitte des Octobers, werden die Pflanzen verpflanzt, das Beet dazu darf nicht zu feucht, sondern es muß etwas trocken seyn, sonst faulen die Pflanzen leicht. Es muß nicht zu mager und nicht zu fett seyn; es muß der Wirkung der Sonnenstrahlen ausgesetzt, hingegen aber für den Nord- und Nordostwinden geschützt seyn; es muß im trocknen Wetter tief umgegraben, und wenn es nicht fett, mit kurzen Miste gedünget werden; nach dem Graben und Einharken muß man es fest treten, und die Oberfläche wieder aufharken. Auch darf, wenigstens in den letzten 3 Jahren, kein Kohlgewächse auf dem Beete gestanden haben. Die Pflanzen müssen an den Wurzeln verschnitten, und ins Kreuz eine Elle von einander bis ans Herz in die Erde gesteckt werden. Man setze allemal 3 Pflanzen, jede von der andern 2 bis 3 Zoll zusammen im Triangel, damit doch von diesen wenigstens eine bleibe, wenn auch die andern zu Grunde gehen; nach dem Verpflanzen müssen sie fleißig begossen werden. Im Frühjahre müssen die Stellen der eingegangenen Pflanzen durch andere, die man in einem, für der Morgensonne und von daher wehenden Winden geschützten, Beete erzogen hat, ersetzt werden. Hernach werden sie wie anderer Blumenkohl behandelt, der Hitze wegen aber die obern Blätter zusammen gebunden. Die Köpfe, die man fort wachsen läßt, tragen im August reifen Saamen.

2) Wirsing, br. ol. sabellica, theilt sich in 2 Sorten, nemlich a) den gemeinen Wirsing, Wersing, Mörsing, Pärsch- oder Welschkohl, von welchem letztern man eine Früh- und Spätsorte hat. b) Den grünen Sprossen- oder Rohen Wirsing, der mehrere Sprossenköpfe austreibt, die im Herbste sehr wohlschmeckend sind. Seine Behandlung ist unter dem Worte Cappeskraut mit begriffen. Die Saat und Pflanzung des Winter-Wirsings wird bewirket wie die des Winterblumenkohls.

3) Savoyerkohl, br. ol. sabauda, unterscheidet sich vom veri-

vorigen durch seine gelbe Farbe, und durch seine größern, aber später reifenden Köpfe. Seine Behandlungsart ist der alles übrigen Kopfkohles gleich.

4) **Kohlrabi, Oberkohlrabi, Kohlrabi über der Erde**, und in Leipzig **Kohlrüben** genannt, br. ol. gongylodes. Seine bekanntesten Sorten sind der **frühe weiße Glaßkohlrabi**, den man im Sommer verspeiset, und der **späte weiße, grüne**, auch **große blaue**, oder **violette Kohlrabi**, der sich den Winter durch zur Speise gut erhält.

5) **Die Kohlrübe, Kohlrabi unter der Erde, Unterkohlrabi**, und in Leipzig, **Erdrübe**, br. ol. napobrassica.

6) **Kopfkohl, Kraut, Kappes = Kapposkraut**, br. ol. capitata theilt sich in zwey Hauptsorten, nehmlich: a) **weißer Kopfkohl, Weißkraut**, br. ol. cap. albo, wovon man folgende frühe Arten hat, als: das **kleine frühe Erfurter**, das **frühe spitzige Windelstädter Kraut**, und den **ganz kleinen englischen Zuckerkohl**; und folgende späte Arten, als: das **große platte Braunschweiger Kraut**, das **gemeine Weißkraut**, das **große Straßburger**, das **Centner**= das **Riesen**, und das **große Schottische**, das größte, aber schlechteste unter allen, das **Russische Weißkraut**, das von keiner Dauer ist, und den **Bisamkohl**, der einen sehr angenehmen Geschmack und Geruch hat. b) **Rother Kopfkohl, Rothkraut**, br. ol. cap. rubro, dessen äußere Farbe dunkelroth, Purpurfarben, violet, blau und dunkelgrün, schattiret, vorzüglich aber sich durch rothe Adern und Rippen, und durch die innere rothe Farbe des geschlossenen Kopfes auszeichnet. Er dienet mehr zur Viehfütterung als zum Speisegebrauch für Menschen. Der Saamen muß von recht guten Köpfen, mit ganz rothen Adern und Rippen genommen, und die Saamenstrünke weit genug von andern Kohlarten gesetzt werden, damit er sowohl als die andern Sorten nicht durch Vermischung des Saamenstaubes ausarte. Hiervon s. mehr unter dem Worte Capeskraut. Die zweyte Hauptart der Kohlgewächse ist der **Blattkohl**, oder **Braunkohl** auch **Blaukohl**, welcher sich dadurch von jenen unterscheidet, daß er keine Köpfe oder Häupter treibt, sondern daß nur seine Blätter zur Speise dienen. Man hat davon folgende Hauptsorten: 1) den **hohen krausen Braunkohl**, br. sativa rubra aperta laevis. 2) **Der niedrige krause braune Bardowiker Kohl**, br. timbriata pumila. 3) **Der hohe krause grüne Kohl**, br. maxima Canadensis, 4) **der niedrige krause grüne Kohl**, 5) **der Braunschweigische hohe Krausekohl**, der nicht ganz hoch, aber auch nicht niedrig ist, und **der gemeine blaue Frühlingskohl**. Aller Blattkohl verlangt nicht zu fetten und nicht zu magern Boden, und wird im zeitigsten Frühjahre frisch gegra-

ben, und dünne ausgesäet, auch flach unter gehackt. Nun kann er von Zeit zu Zeit bis zu Ende des Mayes gesäet werden, so wird man immer bis in den August junge Pflanzen zum Verpflanzen haben. Bis zum Verpflanzen hat man nichts zu thun, als das Unkraut fleißig auszujäten. Beym Verpflanzen selbst aber muß man die Pflanzen bey trocknem Wetter stark begießen, damit die Wurzeln durch das Ausziehen nicht beschädiget werden. Nun wird er wenigstens 18 bis 24 Zoll weit in den besten Boden, den man ihm geben kann, gepflanzt. Im Felde wird er behandelt, wie Kraut; im Garten hingegen ist er den Raupen sehr ausgesetzt, finden sich diese ein, so muß man ihm die Blätter bis aufs Herzblatt abschneiden, da er geschwind wieder wächset, und zu Martini seine gehörige Größe hat. Ein gleiches thut man, wenn man die Pflanzen, wenn sie schon etwas groß sind, zu versetzen genöthiget ist. In der Folge werden die Pflanzen gehörig behackt. Zum Küchengebrauch ist unter allen der oben bey No. 4 erwähnte niedrige grüne Kohl der beste, weil er im Winter sich am vorzüglichsten benutzen läßt. Er ist am brauchbarsten, wenn er einen Frost oder starken Reif bekommen hat, und hält sich in der Kälte vorzüglich für den höhern, weil er eher mit Schnee bedeckt wird. Dieser und aller andere Braunkohl treibt im zeitigsten Frühjahre Sprossen, welche eine wohlschmeckende und gesunde Speise sind. Um diese zu erzielen, muß man den Kohl entweder an seinem Orte stehen lassen, oder im Herbste mit der Wurzel ausziehen, und an einem trocknen, vor den Haasen gesicherten, Orte einschlagen, je weitläuftiger dieses geschiehet, je weniger ist er der Fäulniß ausgesetzt, und je mehr liefert er Sprossen im Frühjahre, wenn er nicht zu tief abgeschnitten wird. Um Saamen zu gewinnen, setzet man die dazu bestimmten Stauden an einen guten fetten und sonnenreichen Ort, und nimmt ihnen im Winter alle Blätter, und sogar das Herzblatt. Man kann auch im Frühjahre bloße Strünke dazu nehmen, jedoch von Stauden die im Herbste recht viele und krause Blätter hatten. Wenn der Saame ziemlich reif ist, nimmt man ihn ab, und hänget ihn zur völligen Beendigung der Reife an einem trocknen Orte auf, dann klopft man ihn aus, und hebt ihn an einem luftigen Orte auf. Der Saame dauert 5 bis 6 Jahre. Der gemeine braune Frühlingskohl wird von Jakobi bis in die Mitte des Augusts gesäet, im October auf ein fettes Beet eine Elle weit von einander verpflanzt, und im Frühjahre für Menschen und Vieh abgeblattet; zu letzterm Behuf blattet man ihn den ganzen Sommer durch ab, denn er darf im ersten Jahre nicht in Saamen schießen. Er bringt sehr breite und viel Blätter. Wer die besten Sämereyen von Kohl und allen andern Gartengewächsen haben will, der kaufe solche in Leipzig, bey Hrn. Kaufmann Sperbach. Wer mehr hierüber

zu

zu lesen wünschet, findet solches in dem zweyten Theile von Lüders Küchengartenbriefen.

Kohlen, sind gebranntes, aber nicht zu Asche verbranntes Holz, das man in Stücken zerschlagen hat. Ihr Nutzen ergiebt sich bey Bergwerken, Schmelzöfen, Zurichtung der Metalle, auch für Gold- und Silberarbeiter, Schmiede, Schlosser, und alle Eisenarbeiter; auch in der Hauswirthschaft sind sie gut zu gebrauchen. Das Holzverkohlen ist an solchen Orten, wo man mit genugsamen dazu schicklichem Holze versehen ist, eine wichtige Forstnutzung. Man erwählt dazu einen bequemen, und zu Vermeidung der Feuersgefahr und damit der Wind den Meuler nicht aufreiße, einen, dem Winde nicht sehr ausgesetzten, in einiger Entfernung vom stehenden Holze, und nicht zu weit vom Wasser gelegenen Platz, auf welchem man den Meuler errichtet. Der Boden dazu muß trocken, und weder Sand, Lehm, noch Thon seyn. Der Meuler ist der Holzstoß den man errichtet, um ihn zu Kohlen zu brennen; er wird Kreißförmig errichtet, und in der Mitte eine 2, bis 2½ Elle hohe Stange errichtet, von dieser bis an den Rand des Kreises werden die Scheidte in einer schregen Richtung gelegt; dann ein Rand von guter Erde mit dem Rasen, den man den Gestüberand nennt, um den Meuler herumgelegt; auf den Boden des Meulerplatzes legt man ein, etwas dickes und langes Stück Holz, Kliepelkleppel genannt, welches von der im Mittelpunct stehenden Stange bis an den äusserſten Rand des Meulers reichet, und das man herausziehet, so bald der Meuler errichtet ist, die dadurch verursachte Oefnung heißt das Zündloch. Der Meuler wird in einer Kegelförmigen Gestalt errichtet, deren Obertheil, welcher aus den kleinsten Scheiden bestehet, die Meulerhaube genennt wird. Sodann deckt man den Meuler um und um mit Stroh und Holz zu, und über dieses bewirft man ihn noch bis über die Hälfte mit Erde. Am dicken Ende der Zündstange macht man ein Spalt, woran man einen alten, mit Harz bestrichenen Lappen befestiget. Wenn man das Feuer unten im Zündloche, wo zu diesem Behufe Spähne liegen, angezündet hat, zieht man die Zündstange heraus, und verwahrt das Zündloch mit Gestübe, nemlich klein gebröckeltem Kohlenstaube mit guter Erde vermischt. Wenn der Meuler ganz im Brande ist, wird er allenthalben mit Erde und Rasen bedeckt. Wenn der Meuler so weit herabgebrannt ist, daß die untersten hervorgehenden Scheidtenden oder Stummels brennen, so werden diese herausgehackt, der Meuler ganz mit Erde und Rasen beworfen und alles völlig zugemacht und erstickt. In diesem Zustande heißt er ein zugebranntes Stück. Nach ohngefähr 8 Tagen, wenn alles kalt ist, wird dieses aufgebrochen, und die Kohlen werden herausgenommen, und trocken, auch für Feuersgefahr ge-

gesichert, aufgehoben. Wo man Kohlen vom Nadelholze brennet, wird der Erdboden unter dem Meuler so sehr verharzt, daß er ihm zu viel Hitze verursachet; geschiehet dieses, so muß diese harzige Erde ausgegraben, und die Grube mit anderer Erde ausgefüllt werden. Nächst den Holzkohlen hat man auch Torf- und Steinkohlen, wovon an seinem Orte.

Koppelhut, Koppelhutung, Koppelweide, heißt ein jeder Ort, wohin das Vieh mehrerer Gemeinden oder auch Rittergüter gehütet wird; die Gerechtigkeit, solches zu thun, nennet man die **Koppelhutungsgerechtigkeit**. Haben diese nur das Recht, über einen solchen Platz gemeinschaftlich zu treiben, so heißt dieses die **Koppeltriftgerechtigkeit**, und der Platz selbst eine **Koppeltrift**. Das Rindvieh auf Koppelhutungen zu treiben, ist durchgängig schädlich, weil diese wegen des vielen dahin gehüteten Viehes allezeit die schlechtesten Weiden sind. Die übrigen Gründe dazu s. unter Stallfütterung.

Koppeljagd, ist die Jagd, welche mehrere auf einem Districte zu betreiben berechtiget sind. Das denselben dieserhalb zustehende Recht, wird die **Koppeljagdgerechtigkeit**, und der District wo solche ausgeübet wird, ein **Koppelrevier** genennet. So schädlich die Koppelhutungen für die Viehweide sind, eben so schädlich ist die Koppeljagd für die Jagd, denn bey so vielen, die ein Revier zu bejagen haben, muß es schlechterdings an Wildpret mangeln. Die Vertheilung derselben ist daher ein eben so nothwendiges als bereits in mehreren Koppeldistricten Chursachsens ausgeführtes Geschäft, und es wäre zum Nutzen und Vergnügen aller Koppeljagdberechtigten zu wünschen, daß sie sämmtlich diesen Beyspielen folgen möchten.

Koppelwirthschaft, Wechselwirthschaft, Schlägewirthschaft, Ackerumsatz, ist eine in Engeland und Niedersachsen, besonders im Hollsteinischen und Mecklenburgischen eingeführte Behandlung der Aecker und Wiesen. Sie gründet sich auf das völlig gleiche Verhältniß des Acker- und Wiesenbaues eines Gutes zu dessen Bedürfnissen. Die Felder und Wiesen, welche nicht zu naß und sumpfig sind, werden in 12 bis 14 gleiche Theile getheilt, wovon jeder einzelne eine **Koppel** oder ein **Schlag** genennet, und mit einer lebendigen Hecke wider den Anlauf des Viehes verwahret wird. Jedes Jahr werden 5 bis 6 Koppeln zum Getraidebau, und 5 bis 6 dergleichen zur Weide, die übrigen 2 aber als Braache gerechnet. Jede Koppel wird 7 oder 8 Jahre bearbeitet, und bleibt dann 5 oder 6 Jahre ruhig liegen, während welcher Zeit sie eine gute Weide für das Vieh abgiebt. Jedes Jahr wird eine Koppel, die ihre Ruhejahre ausgehalten hat, aufgebrochen, als Braache bearbeitet, und im Herbste mit Winterfrucht besäet; dagegen bleibt eine andere von den bisher bearbeiteten

zur

zur Ruhe und Weide liegen; in welcher Ordnung solche auf einander folgen, ist aus nachstehenden 2 Tabellen zu ersehen, davon die erste eine Wirthschaft von 14, die zweyte aber eine von 12 Schlägen bezeichnet. Die Zahlen, 1. 2. 3. rc. bezeichnen die Jahre, und die Buchstaben a. b c rc. die Koppeln. Die Hülsenfrüchte werden daselbst Valkorn genennet. auch an dessen Stelmit anderer Sömmerungsfrucht, als Rüben, Kartoffeln rc. bestellet, und unter den Stoppelroggen wird im achten Jahre der 14 schlägigen, so wie unter die Sommerfrucht im 7ten Jahre der 12 schlägigen Koppeln Klee und Heusaamen gesäet.

Tabelle I. zu 14 Koppeln.

Jahre	Zur Vorbraache	Wintergetraide	Sommergetraide	Hülsenfrucht	Braache	Winterfrucht	Sommerfrucht	Roggen	Weide					
1	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o
2	o	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n
3	n	o	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m
4	m	n	o	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l
5	l	m	n	o	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k
6	k	l	m	n	o	a	b	c	d	e	f	g	h	i
7	i	k	l	m	n	o	a	b	c	d	e	f	g	h
8	h	i	k	l	m	n	o	a	b	c	d	e	f	g
9	g	h	i	k	l	m	n	o	a	b	c	d	e	f
10	f	g	h	i	k	l	m	n	o	a	b	c	d	e
11	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o	a	b	c	d
12	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o	a	b	c
13	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o	a	b
14	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o	a

Die Braache im fünften Jahre wird gedüngt, die Vorbraache hingegen nicht, sondern das Feld trägt ungedüngt die ersten 3 Früchte.

Ta-

Tabelle II. zu 12 Koppeln.

Jahre	Vorbrache	Winterfrucht	Sommerfrucht	Halkorn	Brache	Winterfrucht	Sommerfrucht	Weide				
1	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m
2	m	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l
3	l	m	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k
4	k	l	m	a	b	c	d	e	f	g	h	i
5	i	k	l	m	a	b	c	d	e	f	g	h
6	h	i	k	l	m	a	b	c	d	e	f	g
7	g	h	i	k	l	m	a	b	c	d	e	f
8	f	g	h	i	k	l	m	a	b	c	d	e
9	e	f	g	h	i	k	l	m	a	b	c	d
10	d	e	f	g	h	i	k	l	m	a	b	c
11	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	a	b
12	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	a

Wenn die zur Weide liegen bleibenden Schläge statt zur Weide, zum Ertrage von Futterkräutern zur grünen und trocknen Fütterung des Viehes verwendet würden; so wäre eine solche Einrichtung allenthalben von großem Nutzen. Freylich kann sie nur da statt finden, wo sämmtliche Grundstücke eines Besitzers von hinlänglichem Umfange sind, und nahe genug beysammen liegen, dabey aber auch von aller Behütung mit fremden Viehe, zu allen Zeiten frey sind. Sie würde daher außer dem Erzgebirgischen Kreise Sachsens wohl nur bey wenig Rittergütern ausführbar seyn. Ein vernünftiger Fruchtwechsel hingegen kann allenthalben eben den Nutzen stiften, den diese Koppelwirthschaft in Niedersachsen gewähret.

Kopuliren ist eine geschwinde, leichte, und daher sehr zu empfehlende Veredelungsart junger Obstbäume. Der Stamm dazu, muß wenigstens ein Jahr alt, und so stark wie ein Pfeifenstiel seyn; sind mehrere Zweige daran, so wäh-

wählet man den besten, geradesten und stärksten, und schneidet die übrigen weg, auf Wildlingen, die hoch genug sind, um eine Krone zu bilden, kann man auch mehrere Zweige stehen lassen. Das edle Reiß muß dem wilden auf das allergenaueste in der Stärke gleich seyn, damit die Rinde genau zusammen passe. Es muß ohngefehr 3 Zoll lang seyn, und nicht über 2 bis 3 Augen haben, sonst bekommen sie nicht Nahrung genug. Der Schnitt wird in Gestalt eines Rehfußes gemacht, und wenn der Stamm nicht über eines kleinen Fingers stark, ein Zoll lang, außerdem aber Verhältnißmäßig länger gemacht. Man nimmt nur die untersten Augen eines Reises, weil sie allezeit reifer sind, als die obersten; aus einem vollkommen reifen langen Reise, kann man mehrere Kopulirreiser machen; doch hüte man sich für Tragaugen. Wenn der Schnitt an beyden Reisern gemacht ist, werden sie auf einander gelegt, und Rinde auf Rinde oben, unten und auf allen Seiten genau angepaßt, und durch Schneiden nachgeholfen, oder ein neuer Schnitt gemacht. Oben auf das edle Reiß wird etwas Baumwachs gestrichen, damit es nicht von Sonne oder Frost leide. Das beste Band zum Zusammenbinden der Reiser, ist leinenes, ohngefehr 10 Fäden breites Band mit gezwirntem Einschlag; das Band ist ohngefehr ½ Elle, man legt es an, schlägt das eine Ende einigemal um den Mittelfinger der linken Hand, und zieht es mit diesem so fest an, als nur möglich, und mit der rechten fängt man an das Band in der Mitte zuerst um die Reiser zu schlagen, und so gehet man von Ring zu Ring in die Höhe, und wieder herunter bis zu Ende des Schnittes fort, dann wird es auf das Festeste verbunden. Die Zeit des Kopulirens ist von der Mitte des Märzes, bis zur Mitte des Aprils. Zuerst kommen die Aprikosen, dann süße Kirschen, Birnen, Pflaumen, und die Aepfel zuletzt dran. Wenn die Augen ohngefehr ½ Zoll getrieben haben, löset man den Knoten des Bandes auf, ohne dieses jedoch aufzuwinden, welches leztere erst 14 Tage darauf geschieht. Zugleich werden auch die Augen am edlen Reise abgeschnitten, die man nicht haben will. Ein Baum, der hochstämmig wachsen soll, darf nicht mehr als ein Auge behalten, ein Zwergbaum aber behält sie alle. Die Wunde des abgeschnittenen Auges wird mit Baumwachs verschmieret. Die Vorzüge des Kopulirens für dem Pfropfen in den Spalt, sind folgende: 1) Es kostet weniger Zeit und Mühe; 2) der wilde Stamm braucht nicht erst verstümmelt und abgeschnitten zu werden. 3) Das Reiß kann, weil es höher stehet, nicht so leicht beschädiget werden. 4) Ein kopulirter Baum trägt eher Früchte, als ein auf andere Art veredelter. 5) Er ist gesünder als ein anderer. 6) Man braucht weniger Baumwachs und anderes Geräthe. 7) Das Stämmchen braucht nicht so stark zu seyn, und 8) wenn auch die Kopulirung nicht gerathen ist, so treibt doch der Wildling einen neuen Schoß, der im folgenden

Jahre

Jahre wieder kopulirt werden kann.

Korn heißt im weitläuftigen Verstande alles Getraide, und daher der Getraidebau auch Kornbau; im engern Verstande wird darunter der Roggen (s. d. Wort) verstanden. Auch legt man diesen Namen allen Saamen von Getraide und Grasarten bey, die in Aehren und Rispen wachsen. Endlich auch das messingene, auf jedem Flintenlaufte befindliche Knöpfchen, welches man nach dem Gegenstande richtet, wornach man schiesset, um ihn besser zu treffen.

Kornfege, Kornrolle, Werfte, auch bloß Fege oder Rolle, ist das bekannte Stück des Scheunengeräthes, wodurch man den Staub, Tresp und alle kleinern Körner von dem Getraide scheidet. Sie ist ein hölzernes Gerüst, dessen Boden Fig. 16 a ein auf Siebart geflochtenes Drathgitter ist, das auf den beyden langen Seiten hölzerne, in die höhe stehende Breter hat, oben ist ein Kasten c), der unterhalb nach dem Gitter zu mit einem Schieber d versehen ist, hinten aber auf dem Gestelle ruhet. Wenn nun das gedroschene Getraide durch das Wurfen noch nicht ganz rein geworden, so schüttet man dasselbe nach und nach in den Kasten oder Rumpf, ziehet sodann den Schieber etwas auf, und läßt so das Getraide langsam herab laufen, wobey das Drathsieb in einer schrägen Richtung stehen muß, so fallen alle kleinern Körner durch die Löcher des Siebes durch, und das reine Getraide läuft auf demselben herunter. Noch besser ist es, wenn man mehrere dergleichen Gitter von gleichem Umfange hat, die man nach Gefallen einschieben kann, um die verschiedenen Getraidearten damit fegen zu können, so hat man ein besonderes Trespsieb, wodurch erst der Tresp und die kleinern Körner, dann ein Radensieb, wodurch die Raden abgeschieden werden, und dann zu jeder Getraideart ein besonderes so eingerichtetes Sieb, daß durch dasselbe alle fremde Körner fallen, und nur die gerollte Getraideart herabläuft. Weil aber dieses zu viel Umstände verursacht; so hat man hiezu eine besondere Maschine, die Tresp- oder Fegemühle genannt, erfunden; diese bestehet nach Fig. 17 aus einem mit Handhaben versehenen Kasten, A — B um ihn besser fortbringen zu können, wovon man den Obertheil B abheben kann. Oben bey C ist eine Oefnung, wodurch das Getraide hineingeschüttet wird, welches durch den Trichter D in den Kasten läuft, wodurch das Rad E, welches durch die auswendig angebrachte Kurbel F gedrehet wird, der Staub und die Hülsen durch das Loch G hinaus getrieben werden. Unten im Boden ist die Oefnung H — h, welche einen Unterschied hat, durch welchen die schweren Körner bey H in den schrägliegenden Trichter I, und durch diesen aus dem Kasten, und die leichten in h, in den andern Trichter i, und durch denselben herauslaufen. Oben und unten, wo das Rad in der Nabe aufflieget, sind in beyden Seitenwänden

Luft-

Luftlöcher K. k. Das Staubloch G geht bis unter den Trichter D, und hat von außen einen Aufschiebling L, und damit man das Getraide nach Gefallen langsamer oder geschwinder ablaufen lassen kann, ist in dem Trichter der schrägliegende Schieber M angebracht, wodurch man die untere Oefnung des Trichters enge und weit machen kann.

Kornmutter, Mutterkorn, Kornzapfen, Rankkorn, Roggenmutter, Todtenkopf, Clavus, fecule cornutum, ist ein größeres, und stärkeres, auswendig schwarzes, und inwendig blaues Roggenkorn, von einem ekelsüßen Geschmacke, und wenn es trocken, viel härter als das gewöhnliche Roggenkorn. Man findet es in nassen, und besonders in solchen Jahren, wo viel Mehlthaue fallen, sehr häufig unter dem Korne, bisweilen mehrere in einer Aehre. Man behauptet, daß der Genuß des Mehles, worunter viel solches Mutterkorn gemahlen, der Gesundheit schädlich seyn, und besonders die sogenannte Kriebelkrankheit verursachen soll. Die Ursache davon ist ein kleiner Wurm, der Blasenfuß, Physapus, vom Ritter Linnee Trips genannt. Seine Farbe ist hochroth mit einem schwärzlichen Kopfe. Dieser kommt bald nach der Blüte des Kornes, macht ein kleines Loch in das noch weiche Korn, woraus alsdann der süße, elle Saft quillet, der gewöhnlich Honigthau genennet wird. Das beschädigte Korn bekömmt nun einen Auswuchs, und daher entstehet seine größere Gestalt. Aus gleicher Ursache findet man auch dergleichen ungestaltete Körner in der Gerste, die man Gerstenmutter nennet.

Kornwurm, ist ein, dem Getraide auf dem Boden schädliches Insekt, welches dasselbe an- und das Mehl herausfrißt. Man hat zwey Hauptgattungen davon, nehmlich den schwarzen und weissen. Der schwarze Kornwurm, Glander, Reuter, Wipple, curculio, ist ein kleiner, mit einem Schnabel versehener Käfer, der das Getraide ganz aushöhlet, und nur die Kleyen übrig läßt. Dieser theilt sich wieder in zwey Klassen, nehmlich in den eigentlich schwarzen, und den rothen. Der eigentliche schwarze Kornwurm curc. granarius ist nächst allem Getraide auch dem Reiß, Hafergrütze und andern dergleichen trocknen Gemüsen schädlich; er ist ein länglicher Käfer, mit einem Brustslücke, das so lang ist, als seine Flügeldecken. Er hat die Größe eines Flohes, und bisweilen eine schmutzig aschgraue Farbe, und trägt den Kopf und die Flügel niederwärts. Der rothe Kornwurm, curculio frumentarius, der vorzüglich in altem Getraide auf dem Boden ist, hat die Größe einer Lauß, und zeigt sich vorzüglich im Sommer. Er bohret in jedes Korn ein Loch, worein er ein Ey leget, welches darinnen auskriechet, und als Wurm das Korn ausfrißt, dann aber sich in eine Puppe verwandelt, aus welcher ein Käfer kriecht, dessen Weibchen wieder Eyer leget.

Der weiße Kornwurm, Kornmade, Wolf, Phalaena granella, gehöret zum Geschlechte der Motten; er ist ein kleiner röthlicher Wurm, der die Spitzen des Kornes wegfrißt, und den ganzen Haufen mit einem Gespinnste überziehet. Dieser verwandelt sich in eine weiße Motte mit schwarz gesprenkelten Flügeln, die ihre kleinen, dem bloßen Auge kaum sichtbaren Eyer an das Korn legt, und ganz fest anklebet, woraus bey zunehmender Wärme der obgedachte Wurm entstehet. Gegen Ende des Augusts verlieret er sich vom Getraide, und spinnet sich in den Wänden und Ritzen des Bodens ein, wird zur Puppe, im Frühjahre zur Motte, und stirbt um Johannis. Man siehet ihren Unrath in Gestalt kleiner weißer Kugeln, die manche fälschlich für Eyer halten, an den Körnern.

Alle Arten von Kornwürmern sind schwer aus einem Boden, wo sie sich einmal eingenistelt haben, zu vertilgen. Am leichtesten greifen sie solches Getraide an, das nicht gehörig gereiniget und vom Staube und Unrathe befreyet ist; dieses erwärmet sich leichter, und die Würmer werden zahlreicher ausgebrütet. Auch finden sie sich leicht auf solchen Böden, wo viel Kalk an den Mauern ist, ingleichen auf solchen, wo viel Brodem von unten herauf das Getraide erwärmet; auch in solchen Getraide, das etwas feucht auf den Boden kömmt, und zu hoch aufgeschüttet wird. Alle diese angeführten Entstehungsursachen muß man sorgfältigst zu vermeiden suchen, den Boden für der Mittagssonne und Luft verwahren, den wohl ausgekehrten Boden, ehe man das Getraide aufschüttet, und das aufgeschüttete Getraide oben her mit guten scharfen Weinessig besprengen, es nicht höher als eine gute halbe Elle hoch aufschütten, und fleißig umschaufeln. Sind aber die Würmer bereits eingetreten, so ist das Umschaufeln des Getraides schädlich, denn die Würmer, die sonst nur auf der Oberfläche des Haufens sind, werden erst recht mit dem Getraide vermenget. Wenn sich hingegen Würmer zeigen, so nehme man sie mit dem Getraide behutsam mit einer Schaufel von der Oberfläche des Haufens ab, bringe dieses abgenommene Getraide von früh 7 bis Nachmittags 5 Uhr auf Tüchern an die Sonne, und dann gleich wieder auf den Boden, und daselbst von dem andern Getraide abgesondert auf einen so hoch als möglich angelegten Haufen, den man 3 bis 4 Tage stehen läßt, in welcher Zeit die darinnen befindlichen Würmer ersticken. Nachher stößt man es aus einander, jedoch von dem andern Getraide abgesondert, und schafft es am ersten fort. Das sicherste Mittel wider die Kornwürmer, ist folgendes: Man stoße Knoblauch im Mörser, menge darunter einige Hände voll abgestreifte Wermuthskörner, und ein gutes Theil recht klar gestoßene grüne oder dürre Nußschaalen von der äußern grünen Schaale. Dieses schüttet man zusammen in einen Kessel Wasser, und läßt es eine Viertelstunde kochen, und kalt werden; dann schlägt man den Getraidehaufen in Furchen,

taucht einen Besem in die gekochte Masse, und besprenget damit das Getraide, bis es ziemlich naß wird, wobey es zugleich immer während dem Gießen mit der Schaufel gewendet wird. Dieses muß wöchentlich 3 bis 4 mal geschehen. Setzet man bey dieser Gelegenheit einen oben offenen kupfernen Kessel in den Kornhaufen, so kriechen die Würmer hinein, die man dann nach Gefallen tödten kann; dieses wiederholet man, bis das Ungeziefer gänzlich vertilget ist; dabey muß das Korn oft umgestoßen, und auch die Wände mit diesem Wasser bespreuget werden. Nußlaub allein im Wasser gesotten, ist auch ein gutes Mittel, so auch bloßer Knoblauch in Salzwasser gesotten. Hopfen, ingleichen Sadebaum, auch Hollunderblüten, um und auf den Kornhaufen geschüttet, ist den Kornwürmern wegen seiner Bitterkeit zuwider. Rübensaamen, der ihnen außerordentlich angenehm ist, tödtet sie auch.

Kräuter, darunter verstehet man allerhand wild wachsende oder angebauete Pflanzen, deren Blätter entweder von Menschen oder Vieh genossen, oder zur Arzney, Gewürze oder Farbe, oder auch im Handel gebraucht werden; und dadurch auch verschiedene Beynahmen, als Küchen- Futter- Arzney- Gewürz- Farbe- Handelskräuter bekommen. Jeder Hauswirth sollte sich im Frühjahre und Sommer mancherley arzneyliche Kräuter und Blumen, als Kamillen, Mayblumen, Ehrenpreiß, Hollunderblüten, Lindenblüten, Sauer- und Bitterklee, Wermuth, Schwarzdornblüte ꝛc. einsammeln und trocknen, um sie, wenn sie nicht mehr grün zu bekommen sind, trocken vorräthig zu haben.

Krammetsvogel, Kramvebs-Schneidevogel, turdus, ist ein besonderes Geschlecht von Vögeln, welche für solche Güter, die etwas Holz und dabey die niedere Jagd haben, ein ziemlich einträglicher Nutzungszweig sind. Man rechnet dazu folgende Sorten von Vögeln: 1) den Schnerrer, Mistler turd. viscivorus, der größte unter diesem Geschlechte, 2) der Ziemer, Schalker, Schomerling, oder der eigentlich sogenannte Krammetsvogel, turd. pilaris, ist etwas kleiner, und wird größtentheils in Menge auf Vogelheerden gefangen. 3) Die Droßel, Wein- Singdroßel, turd. musicus, hat ihren liebsten Aufenthalt in Weinbergen, aus welchen sie zur Zeit der Weinlese entfliehet, und dann gehet der Fang derselben vorzüglich an. 4) Die Zippe, Sommerdroßel, turd. iliacus, nistet in kleinern Gehölzen auf dem platten Lande, so wie No. 1 und 2 in großen gebirgigen Wäldern, und No. 3 in Weinbergen. 5) Die Amsel, Schwarzdroßel, turd. merula, ist schwarz von Farbe, der Hahn mit einem gelben Schnabel; sie ist einer der angenehmsten Singvögel, im übrigen aber der Zippe gleich. Diese drey letztern Arten werden mehrentheils in Dohnen, die erstern aber größtentheils auf Vogelheerden (s. d. Wort) gefangen. Die Dohnen

nen sind Schleifen von Pferdehaaren, deren eine oder zwey, auch wohl drey in einen, aus einem dünnen Reißstöckchen gemachten Bügel, oder in einen, aus Bast geflochtenen Zopf, und mit diesem an einen Baum befestiget werden. Besitzer ansehnlicher Hölzer, legen deren viele Schock an, die sie in ordentlichen Gängen je 5 bis 6 Schritt aus einander an die Bäume anbringen. Diese werden zusammen ein **Dohnenstrich** genannt. Unten in den Bügel wird ein Büschelchen Ebereschbeeren zur Lockspeise gehangen, und wenn die Vögel sich auf den Bügel setzen wollen, um diese zu genießen, fangen sie sich in den Schleifen. Da ein solcher Dohnenstrich täglich begangen werden muß, um die gefangenen Vögel auszunehmen, die Schleifen aufs neue zu stellen, und die ausgefressenen Beeren wieder einzubeeren; so wird im Monat October, da dieser Fang am stärksten gehet, ein eigner Mann dazu erfordert; sollte dieser von den zum Betrieb der Wirthschaft nöthigen Personen genommen werden müssen, so würde bey der, um diese Zeit nöthigen Feldarbeit die Wirthschaft zu viel Versäumniß leiden, und unter diesen Umständen die Anlage eines Dohnenstriches zu widerrathen seyn.

Krapp, s. Färberröthe.

Kraut ist im allgemeinen Verstande jede Pflanze, die keinen holzigen, sondern einen grünen Stängel hat; oft verstehet man darunter die ganze Pflanze, gewöhnlich aber nur die Stängel und Blätter, mit Ausschluß der Wurzeln und des Saamens. Insbesondere verstehet man darunter das Kappeskraut, (s. d. Wort) daher die Wörter **Weißkraut**, **Rothkraut**, **Sauerkraut** rc.

Krebs, Cancer, ist nach der Meinung der neuern Naturkundiger ein Wasserinsekt, da es von den alten unter die Schaalenthiere gerechnet wurde. Man zählet davon 181 Gattungen; uns ist nur der **Flußkrebs**, cancer astacus, bemerkenswerth, weil er ein ziemlich wichtiger Zweig der wilden Fischerey bey Landgütern ist, die dazu berechtiget sind. Dieser ist mit einer harten, schwarzen Schaale überzogen, sein Leib ist rundlich, sein Kopf spitzig, er hat zwey Fühlhörner am Maule, einen dicken, aus fünf Gliedern bestehenden, Schwanz, der das eßbarste Theil seines Körpers ist, und dessen er sich zum Forthelfen beym Gehen, und zum Ruder beym Schwimmen bedienet. Am Leibe hat er vorn 2 große, in der Mitten 4 kleine Scheeren, und hinten 4 Füße. Das Weibchen unterscheidet sich vom Männchen durch ein plattes, herzförmiges Schildchen unter dem Leibe, da, wo der Schwanz angeher, und zwischen dem hintern Paar Scheeren zwey runde Oefnungen zur Begattung, zu welchem Behufe das Männchen ein paar kleine Saamenbläschen zwischen den hintern Paar Füßen hat. Im Herbste begatten sie sich,

und im Frühjahre treten die Eyer aus dem Leibe der Mutter, und setzen sich am Schwanze fest. Im Junius verwandeln sich dieselben in kleine Krebse, bekommen Leben, und trennen sich dann von der Mutter. Der Krebs hat seinen Magen im Kopfe, und in demselben 3 kleine Zähne, um die Speise besser zu zermalmen. Jährlich hat der Krebs eine Krankheit auszustehen, der man den Namen Mause giebt, und sagt, der Krebs mauset, mautet, miethet sich, das heißt, er verlieret seine äußere harte Schaale, und bekommt statt derselben eine neue, auch wächset ihm ein neuer Magen, dessen erstes Geschäft ist, den alten zu verdauen, welcher ihm während der Krankheit zur Nahrung dienet. Zu gleicher Zeit entstehen an den Seiten des Magens ein paar runde platte weiße Steine, Krebssteine, auch wegen der Nähe der wirklichen Augen, Krebsaugen genannt. Diese sind ein gutes Hausmittel bey kleinen fieberhaften Zufällen, vorzüglich aber für Gebährerinnen; wenn nemlich das Kind eingetreten, und keine Wehen erfolgen wollen, stößt man 21 Stück Krebssteine zu einem feinen Pulver, welches man der Kreißerin in einem Glase alten Rheinwein eingiebt, worauf die Entbindung bald erfolget. Die Krebse sind nur in den Monaten, in deren Namen kein R ist, wohlschmeckend, denn in diesen haben sie die meiste Nahrung. Der Krebs gehöret mit unter die Raubthiere, denn er frißt Aas, Frösche, kleine Fische, und allerley Gewürme und Insekten. Man fängt die Krebse 1) mit den Händen, womit man unter die im Wasser stehenden Baumwurzeln, Stöcke und Steine, auch in ihre Löcher langet, und sie hervor ziehet. 2) In Reußen und Körben, worein man einen geschundenen Frosch statt Köder legt. 3) Mit dem Teller, welches ein in einen Reif gespanntes Netz ist, worauf man einen geschundenen Frosch als Köder bindet, und es so an den Rand des Wassers leget, da man es von Zeit zu Zeit herausnimmt, und die in Menge darauf versammleten Krebse abnimmt. 4) Durch Leuchten, indem man in Gewitternächten, da die Krebse gern ans Ufer gehen, mit einem brennenden Lichte an dem Rand des Baches auf- und abgehet, und die Krebse mit der Hand oder mit dem Hamen heraus nimmt. Um den Krebsfang für seinen Besitzer und den Bach nicht schädlich zu machen, muß man, besonders wo der Krebsbach verpachtet wird, folgende Regeln beobachten, und dem Pacht-Contracte einverleiben: 1) Man lasse keinen Krebs in der Mause fangen; 2) man bestimme eine gewisse Größe, unter welcher kein Krebs gefangen werden darf, sondern alle, die kleiner sind, sowohl als 3) alle Eyerkrebse wieder ins Wasser geworfen werden müssen. 4) Das Leuchten der Krebse muß allen Pachtern und Fischern verboten, und bloß zur Belustigung des Eigenthümers betrieben werden.

Krebs ist auch eine menschliche Krankheit, in einer harten, kno-

knotigen Geschwulst der Drüsen bestehend, woraus, wenn sie sich öfnet, eine gelbe, stinkende, ansteckende Feuchtigkeit läuft. Der Leibarzt Sulzer zu Gotha, rathet dawider geriebene Möhren, davon den Saft mit der Hand auszudrücken, und alle 12 Stunden aufzulegen.

Krebs an den Bäumen, auch Fresser genannt, ist eine Krankheit der Bäume, da die Rinde hin und wieder Buckeln ansetzet, und aufspringt, und so ein Ast nach dem andern, und endlich der ganze Baum abstirbt. Man schneide den ganzen Schaden, so weit die Rinde aufgelaufen ist, bis auf das frische Holz, mit einem scharfen Messer weg, und streiche eine Baumsalbe in die Wunde, und darüber frischen Schweinemist mit Lehm vermischt.

Krebs, Kröbs, Griebs, richtiger Kernhaus, ist endlich der Saamenbehälter des Kernobstes, worinnen sämmtliche Kerne in der Mitte der Frucht beysammen sind.

Kreide, creta, ist eine feine zarte Erdart, deren kleinsten Theile mehlicht und trocken sind, aber doch gern zwischen den Fingern kleben, wenn man damit handthieret; mit alkalischem Salze vermischt, kann man Glas daraus schmelzen. Mit Scheidewasser brauset sie. Im Wasser dehnet sie sich aus, und giebt demselben die Farbe, die sie selbst hat. Ihre Farbe ist weiß, gelb, schwarz, auch braun. Sie dienet zum Schreiben und Färben, und ihr arzneylicher Gebrauch ist, daß sie die Säure vertreibet, und folglich zum Verbessern sauer gewordenen Bieres tüchtig ist. In Engeland braucht man sie natürlich, oder auch zu Kalk gebrannt, als Düngung auf sandige und thonige Felder. In einer solchen Vermischung kann sie gute Dienste thun, allein für sich hat sie keinen ökonomischen Nutzen, denn sie hat keine fruchtbringenden Bestandtheile in sich.

Kreutzer, ist eine kleine, im Reiche übliche, Scheidemünze, deren 60 einen Gulden ausmachen; man hat leichte, wovon 60 einen Reichs- und schwere, wovon 60 einen Kaysergulden ausmachen. Man hat 3- 7- 10- 17- und 20 Kreutzer Stücke, welche auch in Sachsen und andern Ländern im Umlaufe sind, und gilt:

ein 3 Kreutzer		9 pf.	
— 7 —	1 gr.	9 pf.	
— 10 —	2 gr.	8 pf.	
— 17 —	4 gr.	6 pf.	und
— 20 —	5 gr.	4 pf.	

Kriegsschäden, diese sind alle durch Krieg verursachte Verringerungen der Einkünfte eines Landgutes. Da bey verpachteten Gütern hierüber gewöhnlich Streitigkeiten mit den Pächtern zu entstehen pflegen, so ist bey Fertigung jedes Pachtcontractes darauf Rücksicht zu nehmen, und was dem Pachter in diesem Falle zu stipuliren, festzusetzen nöthig. Die Rechte machen hier einen Unterschied darinnen, ob der Pacht vor, oder während des Krieges geschlossen worden, im erstern Falle ist, wenn hierüber im Pachtcontracte nichts ausgemacht worden, der Ver-

Verpachter den wirthschaftlichen Schaden und Beschwerden, als: Geld = Getraide= und Viehlieferungen und Fouragierungen, Einquartirungen ꝛc. allein zu tragen schuldig, doch was dem Pachter von seinen eigenen Habseligkeiten und Vorräthen auf dem Boden, genommen wird, büßt er ein. Wird aber der Contract erst während des Krieges geschlossen, so ist der Pachter einen Theil von erstern Schäden zu übernehmen verbunden. Es ist, wie gesagt, am sichersten, hierüber das Nöthige im Pachtcontracte zu bestimmen, und da wird es denn gemeiniglich so eingerichtet, daß der Pachter die Einquartierung und Fuhren trägt, die übrigen Beschwerden aber zwar vorschießet, allein dem Verpachter entweder im Marktpreise oder sonst um einen im Contracte stipulirten Preiß anrechnet. Sehr gründlich hat dieses der Herr v. Benkendorf, in seiner Landwirthschaft in, und nach dem Kriege abgehandelt, auch findet man im vierten Bande des Hausvaters S. 473 eine lesenswerthe Abhandlung hierüber.

Krippenbeißer, Krippensetzer, Krippenköcker, Köcker, ist ein fehlerhaftes Pferd, welches, wenn es ruhig stehet, auf die Krippe beißet und dabey rülpset, dabey aber das genossene Futter wieder von sich giebt, und zum zweitenmale frißt; bisweilen setzen sie auch auf die Deichsel auf, und manche köcken sogar im Freyen, diese nennet man Luftköcker, und sind die schlimmsten, denn sie schlucken noch mehr Luft als jene ein, und sind daher den Blähungs= und Windkoliken nebst allen daraus entstehenden Uebeln, als Darmgicht ꝛc. am meisten ausgesetzt. Man kann die Pferde dafür verwahren, wenn man jungen Pferden, die sich diesen Fehler gewöhnlich aus langer Weile angewöhnen, die Raufe nie leer von rauchem Futter läßt, und wenn man merkt, daß sie an der Krippe zu nagen anfangen, dieselbe, so weit sie reichen können, mit Blech beschlägt. Wer nicht in Gefahr seyn will, einen Köcker zu kaufen, muß ihm im Stalle etwas Heu vorlegen lassen, und sehen, wie er sich dabey benimmt? Der Verkäufer aber und wer sonst mit dem Pferde umzugehen gewohnt ist, muß entfernt seyn; denn diese haben sie oft so in der Furcht, daß sie in ihrer Gegenwart nicht köcken. Man kann aber auch starke Köcker an den abgestumpften Zähnen erkennen.

Kröte ist ein zum Geschlecht der Frösche gehöriges Thier, das zwar nicht so giftig ist; als man ehedem glaubte, das aber gleichwohl einen scharfen corrosivischen Saft bey sich führet, den es durch die Warzen seines Körpers von sich giebt, wenn es sich aufblähet, und welcher demjenigen Orte eines menschlichen oder thierischen Körpers, den er berühret, Geschwulst verursachet. Man hat dreyerley Gattungen von Kröten: 1) die **Erdkröte**, rana bufo, ist grau mit schwarzen Punkten, und hat einen sehr dicken Körper, daher sie auch bloß kriechen kann. 2) Die **Wasserkröte**, rana aqva-

aqvatica, lebt im Wasser, und ist in der Gestalt der vorigen sehr ähnlich, ihre Stimme gleicht dem Gackern einer Henne. 3) Die Feuerkröte, Unke, Hausunke, rana bombina, von Farbe dunkelbraun auf dem Rücken, und gelb am Bauche, mit Puncten von verschiedener Farbe. Sie lebt im Wasser und auf dem Lande. Die Nahrung der Kröten bestehet aus Würmern und Insecten, in einem Keller oder feuchten Gewölbe leben sie ohne weitere Nahrung, bloß von den einziehenden Feuchtigkeiten; daher sie auch mehr nützlich als schädlich sind, weil sie die Gebäude, wo sie sich aufhalten, von allen Feuchtigkeiten und üblen Dünsten reinigen. Ihre Begattungsart ist wie die der Frösche, übrigens haben sie gefährliche Feinde an den Igeln und Falken. In den Kuh- und Schaafställen saugen sie diesen Thieren die Milch aus, wovon ihnen die Euter schwellen, und sie nachher Blut melken. Wenn man einen Scherben mit Wagenschmiere in den Stall stellet, so weichen sie unverzüglich; den Kühen aber schmieret man das Euter mit Butter. Ein sehr wichtiger Nutzen der Kröten ist, daß von ihnen ein sehr heilsames Mittel wider den bösen Grind herrühret. Man thut nemlich einige Kröten in einen Topf, den man wohl verschmieret, und setzt diesen in einen heißen Ofen so lange, bis sie so verbrannt sind, daß man sie zu Pulver reiben kann. Dann schmieret man den bösen Grind mit Schweineschmeer, und streuet dieses Pulver darauf, legt dann eine Schweinsblase darüber, und macht darüber eine Lehmdecke. Nach 24 Stunden nimmt man die Haube ab; und der Grind geht ohne allen Schmerz weg. In einigen Tagen wiederholet man dieses Verfahren, und thut das so oft, bis der ganze Schaden mit allen Narben heil ist. Dieses Mittel war ehedem ein Geheimniß eines Italiäners, den es der Kayser Leopold der zweyte, damals noch als Großherzog von Toscana, abkaufte, und zum Besten der Menschheit bekannt machte.

Krone, ist der haarichte Theil des Pferdefußes, gleich über dem Hufe. 2) Die Aeste und Zweige der Bäume, welche entweder von der Natur oder durch die Kunst eine regelmäßige Gestalt erhalten haben; 3) der Gipfel des Nadelholzes, der zu den Quirlen gebraucht wird; 4) der obere Theil eines aus mehr als zwey Enden bestehenden Hirschgeweihes; 5) der Theil der Pflanzen, der ihre Saamentheile bedeckt.

Krume nennt man die durch den Pflug locker gemachte Erde des Ackers, welche in kleine Stückchen wie Brodkrumen zerfällt. Jemehr man dergleichen im Acker hat, je besser ist es, denn die Wurzeln können sich desto besser verbreiten; man erlangt sie durch tiefes Pflügen und schmale Furchen.

Krummstroh, zum Unterschiede von Schüttenstroh, nennet man alles Stroh, das nicht in

in lange, den Garben ähnliche Schütten, sondern in runde, ungleiche Bunde gebunden, und gewöhnlich als Futterstroh gebraucht wird. Man rechnet dazu alles Häfer- Gersten- Erbs- und Wickenstroh, auch das Stroh vom Korn und Waitzen, das durch das Dreschen zu sehr verwirret worden, um in Schütten gebunden zu werden, und deswegen auch Wirrstroh genennet wird.

Kubikmaaß, Körpermaaß, körperlicher Inhalt, ist dasjenige Maaß, wodurch man die Länge, Breite, und Höhe eines Dinges berechnet, es wird gefunden, wenn man die Länge mit der Breite, und dieses Product wieder mit der Höhe multipliciret, z. B. eine Sache ist 4 Ellen lang, 2 Ellen breit, und 3 Ellen hoch, so beträgt die Länge von 4 Ellen mit der Breite von 2 Ellen multipliciret 8, diese aber mit der Höhe von 3 Ellen multipliciret, 24 Ellen, als den ganzen körperlichen Inhalt. Ein Körper, der von gleicher Länge, Breite und Höhe ist, wird ein **Würfel**, Cubus, genennet, daher der Name dieses Maaßes. In der Landwirthschaft wird das Körpermaaß zu Berechnung des Inhaltes, bey Verfertigung der verschiedenen Holz- Getraide- und Getränkegemäße, sehr nöthig gebraucht. Z. B. eine Klafter soll 3 Fuß lang, 6 Fuß breit, und 6 Fuß hoch seyn, sie hat also an körperlichen Inhalt 108 Cubicfuß.

Küche, ist derjenige Theil eines Hauses, welcher vorzüglich zu Bereitung der Speisen bestimmt ist. Ihre Größe richtet sich nach der Beschaffenheit der Haushaltung. Sie muß durchgängig feuerfest, und am liebsten mit einer gewölbten, oder doch wenigstens mit einer Estrichdecke versehen seyn. Der Heerd darf nicht höher als $1\frac{1}{4}$, bis $1\frac{1}{2}$ Elle hoch seyn, und entweder ganz frey, oder doch nur mit einer Seite an der Wand stehen, damit man von allen Seiten bequem hinzukommen könne. Sie muß gehöriges Licht haben, und dieses besonders auf den Anrichtetisch fallen. Der Rauchfang und die Feueroeße müssen so eingerichtet seyn, daß es in der Küche nicht rauche, und deshalb auch aller überflüßige Zug, und besonders mehrere Thüren vermieden werden. Auch muß sie mit den nöthigen Schränken, Regalen und Bretern versehen seyn, um Töpfe und andere Gefäße ordentlich aufstellen zu können. In ihrer Nähe muß das Speisegewölbe oder die Speisekammer befindlich seyn, um bald dahin kommen zu können. Uebrigens aber muß die Küche sowol als die darinn befindlichen Gefäße und Geräthe stets reinlich gehalten werden, um niemanden, der sie siehet, die Eßlust zu verderben.

Küchengarten, ist der bey jedem Hause, wo es seyn kann, nöthige Garten, worinnen man allerhand Küchenkräuter und Gewächse zum Bedürfniß der Haushaltung bauet. Seine Lage muß so seyn, daß er, wo möglich auf der Mittagsseite der Gebäude, in deren

deren Nähe liege, damit man ihn der Aufsicht halber bey der Hand habe, und er, durch die Gebäude für den Nordwinden geschützt, die Mittagssonne zu genießen habe. Die Größe desselben richtet sich nach den Hausbedürfnissen seines Eigenthümers, und nach dem Absatze, den er von Küchenwaaren zu machen im Stande ist. Eine gute fette Gartenerde ist der beste Boden dazu; je feuchter und niedriger seine Lage ist, desto höher müssen die Beete aufgetrieben werden. Man muß ihm nöthigenfalls mit Düngung, auch nach Beschaffenheit der Umstände, durch Vermischung mit andern Erdboden zu Statten kommen. Ein mehreres hierüber findet man in Lüders Briefen über die Bestellung des Küchengartens. Hannover, 1778 bis 83. Drey Theile.

Küchengewächse sind alle Gewächse, die im Küchengarten gebaut werden, und zum Küchengebrauch bestimmt sind. Es sind deren dreyerley: Küchenkräuter, Küchenwurzeln und Küchenfrüchte. Zu erstern gehören alle Kohlgewächse, Salatgewächse, Blumen- Beeren- und Gewürzkräuter. Zu den Küchenwurzeln, alle Wurzeln, Knollen, und Zwiebelgewächse, und zu den Küchenfrüchten alle Hülsen- Kürbis- und Spargelfrüchte. Ein mehreres hierüber findet man in den nur angezogen Lüderschen Briefen.

Kühstall, ist ein, zur Aufbewahrung des Rindviehes und vorzüglich der Kühe bestimmtes, landwirthschaftliches Gebäude. Er ist entweder einfach oder doppelt. Einfache Ställe, wo die Kühe nur an einer Seite der Wand stehen, sind bloß in kleinen Wirthschaften gebräuchlich, ein solcher braucht nur $7\frac{1}{2}$ Elle im Lichten breit zu seyn. In großen Ställen hat man gedoppelte Ställe, wo die Kühe entweder an beyden Wänden mit den Rücken gegen einander stehen, oder welches besser ist, und worauf auch die neuern Ställe größtentheils eingerichtet werden; die Kühe stehen mit den Köpfen gegen einander gekehrt, doch so, daß vor den Köpfen die Tröge, und zwischen den Trögen beyder Reihen ein geraumer Gang zum Einschütten des Futters, hinter den Kühen aber auch noch ein breiter Gang zum Ausmisten bleibet. Diese Art hat den Vorzug für jener, daß das Futter bequem eingeschüttet werden, und man von allen Seiten zu den Kühen kommen kann. Ein Kuhstall muß 4 bis 6 Ellen hoch seyn, und jede Kuh 2 bis $2\frac{1}{2}$ Elle Breite haben, er muß gepflastert, und des Ablaufens der Jauche halber, gegen die Wände zu, etwas abschüßig laufen. Oben in der Mauer, gleich unter der Decke, werden viereckigte, ohngefehr $\frac{3}{4}$ Elle ins Gevierte, Löcher angebracht, welche mit hölzernen Rahmen ausgefüttert werden, diese dienen zum nöthigen Luftzuge. Das Siedefaß, worinnen die Siede für das Vieh angebracht wird, stehet unter einem derselben, kann man es so anbringen, daß man

warmes Wasser aus der Pfanne, oder kaltes aus dem Brunnen durch Rinnen hinein schöpfen kann, so ist es desto besser. Fig. 18 zeigt im Grundrisse eine vortheilhafte Einrichtung eines solchen Kühstalles, bey einem großen Rittergute auf 40 Melkkühe, nebst Hofmeisterey und Gesindestube, auch Grasekammer. A. ist die Gesindestube, B. die Stubenkammer, C. die Küche, D. noch eine Hauskammer, E. der Milchkeller in gehöriger Vertiefung, F. das Vorhaus, G. die Treppe auf den Boden, H. die Schlafkammer für die Mägde, aus welcher bey I. eine, oben mit einem Gitterfenster versehene Thüre in den Kühstall gehet, K. sind zwey Thüren, welche aus dem Vorhause und dem Grasstalle in den Kuhstall gehen, L. ist der Kuhstall selbst, M. sind 3 aus dem Kuhstalle auf den Viehhof gehende Thüren, N. ist die Graßkammer, worinnen der Stampftrog oder die Schneidemaschine nebst nöthigen Träber- und andern Kufen befindlich, O. noch eine Kammer, um allerley Stampffutter bey der Hand zu haben, und aufzubewahren, P. ist eine Pumpe, welche auf beyden Seiten und vorn heraus drey Schläuche Q. hat, aus welchen das Wasser nach verschiedenen Theilen geleitet werden kann; werden diese alle verstopfet, so läuft es durch den Ständer in die bey R angebrachten unterirdischen Röhren, aus welchen es sich in die, in der Küche angebrachte Pfanne durch den bey S. angebrachten Ständer ergießet, T. ist ein anderer, gleich neben diesem befindlicher Ständer, in welchen das warme Wasser aus der Pfanne geschöpft wird, aus dieser in die Röhre V. gehet, aus welcher es sich bey W. durch einen andern Ständer in das Siedefaß X. ergießet, Y. sind die Wassertröge auf beyden Seiten der Plumpe, Z. sind die eingemauerten steinernen Freßtröge der Kühe.

Ein Kühstall soll trocken, hell, luftig, geräumig, reinlich, im Sommer kühl, und im Winter warm seyn. Er muß zu gehöriger Zeit ausgemistet, und von Spinnengeweben gereiniget werden. Eine gewölbte Decke ist von großem Nutzen, theils zu Vermeidung der Feuersgefahr, und theils damit der Brodem nicht zu sehr in die, über den Kuhställen befindlichen, Gemächer steige, und dem daselbst liegende Getraide und Rauchfutter keinen üblen Geruch und Dumpfigkeit verursache. Ließe sich dieses nicht thun, so muß die Decke doch wenigstens aus Estrich bestehen.

Kühle, Kühlschiff, Kühltrog, Kühlstock, ist ein länglich viereckigtes Gefäß, worein das gebrauete Bier aus dem Bierbottige gegossen wird, um den nöthigen Abkühlungsgrad zu erlangen, ehe es auf den Gährbottig kömmt. Ein Kühlstock, worinnen 12 Faß oder 24 Viertel Bier abgekühlt werden sollen, muß 18 Ellen lang, 12 Ellen breit, und $\frac{3}{4}$ Elle tief seyn. Ein solcher Kühlstock wird aus kiefernen Pfosten gemacht, und außen herum mit Zwingen versehen, um den Boden auf allen Seiten zusammentreiben zu können, damit kein Tropfen durchkom-

komme. Unten darunter wird ein Gerüste von starkem eichenem Holze angebracht, damit der Kühlstock fest genug stehe. Unten am Boden ist ein Hahn, durch welchen das Bier abgelassen, und auf den Gährbottig durch Rinnen gebracht wird.

Kühlfaß, s. Abkühlfaß.

Kümmel, Carum. Man hat davon dreyerley Sorte, nemlich Garten- Feld- und Schwarzkümmel. 1) Der **Gartenkümmel**, auch **römischer Pfaffen**, **kramerwelscher Kümmel** genannt, Cuminum, cyminum, wächst hier zu Lande wenig, sondern mehr in warmen Ländern, bey uns aber wird er nur im Kleinen in Gärten erbauet; er ist gut wider Bauchgrimmen und Blähungen, auch wider Schwindel und kalte Flüsse. 2) Der **Feld-** und **Wiesenkümmel**, **Karve**, **Karbe**, Speisekümmel, Carum carvi, wächst wild auf Wiesen und Grasplätzen, wird aber auch auf Feldern und in Gärten durch die Kunst gebauet. Er wird im Frühjahre auf ein wohlbearbeitetes, gereinigtes, und gut gedüngtes Land gesäet, und von Zeit zu Zeit gejätet. Wenn die Pflanzen einige Blätter getrieben haben, verpflanzt man sie in Reihen, jede Reihe 12 und jede Pflanze 6 Zoll von der andern. Man begießt die Pflanzen fleißig, behackt sie im ersten Sommer zweymal, und jätet sie fleißig. Den Winter über bleibt der Kümmel ohne weitere Wartung stehen, und wird im folgenden Frühjahre abermals gehackt. Im Julius oder August wird er reif, und man erkennet seine Reife daran, daß die Stängel gelb, und die Körner braun zu werden anfangen. Dann schneidet man ihn ab, oder ziehet ihn mit der Wurzel aus. Der Kümmel ist eines unserer vorzüglichsten und nutzbarsten Gewürze; das junge Kraut kann man als Grünkraut oder Salat, und die Wurzeln wie Sellerie oder Pastinat essen. Auch braucht man ihn um Brandewein darüber abzuziehen, der auf reinen Kornbrandewein abgezogen, **Kümmelbrandewein**, und nochmals über guten Brandewein abgezogen, **Doppelkümmel** genennet wird. 3) **Schwarzkümmel**, Nigella sativa, hat mehrentheils nur medicinischen Nutzen.

Kürbis, cucurbita, ist eine besondere Art von Gartenfrüchten, in welchen die Kerne, wie bey den Aepfeln, in einem Kernhaus in der Mitte der Frucht liegen. Man genießet das Fleisch derselben. Man hat davon verschiedene Sorten, darunter die vornehmsten sind: 1) der **gemeine Kürbis**, cuc. pepo. 2) Der **Flaschenkürbis**, cuc. lagenaria, weil seine Gestalt einer großen Flasche ähnlich ist. 3) Der **Warzenkürbis**, cuc. verracosa, der kleiner ist als die vorhergehenden. 4) Der **Melonenkürbis**, der sehr hohe, aber selten Seitenranken treibet. 5) Der **kleine**, **Calabasses-Kürbis**, mit einer sehr harten Schaale. Alle Kürbisse verlangen ein fettes, sonnenreiches und dabey feuchtes auch tüchtig gedüngtes Land. Man pflan-

pflanzet die Kürbisse nie näher als wenigstens eine Elle auseinander, und die Kerne nicht tiefer, als etwa ½ Zoll in die Erde. Die Zeit, Kürbisse zu legen, ist im May, man bringet sie am liebsten an Gebäude, Mauern, Zäune rc., weil sie außerdem zu viel Platz wegnehmen. Sie bedürfen keiner weitern Wartung, als daß man die Erde umher einmal auflockert. Bey trockner Witterung müssen sie häufig begossen werden. Man läßt die Kürbisse so lange an den Ranken, bis Nachtfröste eintreten, dann bringt man sie ins Haus, und nur dann in die warme Stube, wenn sie im Hause für dem Erfrieren nicht mehr sicher sind. Die Kürbisse sind zu mancherley Speisegebrauch nützlich; ganz jung sobald die darauf sitzenden Blüten abzuwelken anfangen, kann man sie wie Essiggurken einmachen. Acht Tage später taugen sie hiezu nicht mehr, dann aber geben sie einen recht guten Sallat. Reif macht man mit Milch und Eyern gekocht einen guten Brey davon. Auch dienen sie zu Schweinfutter. Die Kerne werden aus der Frucht und aus dem Kernhause genommen, abgewaschen, getrocknet, und für den Mäusen wohl verwahrt, aufgehoben. Sie dauern 4 Jahr. Man kann auch ein gutes Oel daraus schlagen.

Kuh, ist das weibliche Geschlecht des Rindviehes, dem unter seinen verschiedenen Umständen auch verschiedene Namen beygelegt werden. Nach ihrer Geburt wird sie ein Motschenkalb genennet. Wenn es abgewöhnet, heißt es ein Absetze: Zuchtkalb. Ein Jahr alt, eine Ferse, Stärke, Schülbe, Kalbe, wenn sie das erste Mal zugekommen, ein Erstling, wenn sie nach der Fortpflanzung wieder gemolken wird, frischneumelken; wenn sie in ihrer Milchnutzung zurückgehet, Altmelken. Wenn sie ein oder mehrere Jahre kein Kalb bringet, eine Gölte- Güstekuh. Ein mehreres ist unter dem Worte Rindvieh nachzusehen. Das Alter einer Kuh erkennet man theils an den Zähnen, theils an den Hörnern. An den Zähnen dadurch, daß sie gegen Ende des ersten Jahres die beyden vordersten, im zweyten die folgenden beyden, und mit erfüllten dritten Jahre sämmtliche Milchzähne verlieren. An den Hörnern ist die Kennung nicht so gewiß, denn sie setzen mit jedem Kalbe, das sie bekommen, einen Ring an den Hörnern an; da nun nicht jede Kuh so zeitig als die andere zum erstenmale kalbet, auch wohl mit den folgenden Malen einmal länger als das andere aussetzet, so kann man wohl die Anzahl der gehabten Kälber, aber nicht ihre Jahre aus den Hörnern mit Gewißheit bestimmen. Am sichersten fährt man beym Ankauf einer 2 oder dreyjährigen Kuh, oder einer solchen, die nur ein Kalb gehabt hat, da kann man das Alter am gewissesten berechnen. Die Kennzeichen einer guten Kuh sind: wenn sie groß und wohlgebauet ist, einen großen Bauch und ein strotzendes Euter hat, gut frißt, und aus allen Strichen Milch giebt. Die rothen und braunen Kühe sind die

die dauerhaftesten, die weißen hingegen die schwächsten. Nach dem zwölften Jahre taugt eine Kuh nur zum Schlachten. Kühe die man selbst ziehet, müssen sowohl von väterlicher als mütterlicher Seite von guter Art seyn. Man lasse, um gute Kühe zu bekommen, die Kalben nicht eher als im dritten Jahre zukommen, und setze die Absetzekälber am liebsten in den Monaten Februar und März ab, da die größte Kälte vorbey, und die Kälber wenigstens ein viertel Jahr alt sind, ehe die große Hitze eintritt. Eine Kuh trägt 40 Wochen, gegen deren Ende sie die Milch verlieret, welches man treugestehen nennt, und da muß man sie besser als gewöhnlich füttern, auch bey dem Kalben selbst wohl Acht haben, daß die Kuh im Kalben keinen Schaden leide. Wenn sie treuge stehen, muß man ihnen gekochtes Korn zu fressen, auch Oelkuchen in den Trank geben. Würden ihre Euter zu voll und hart, so muß man sie ausmelken, damit das Euter nicht verschwelle, den Rahm kann man zur Butter brauchen, die abgelassene Milch aber ist ein gutes Getränk für die Hühner. Wenn eine Kuh schwer kalbet, so stecke man ihr, um das Kalben zu befördern, 6 bis 7 Zwiebeln in den Hals. Zu Beförderung der Nachgeburt gebe man einer Kuh etwas Leinsaamen im Wasser gekocht, oder stecke ihr einen Hering in Stücken zerschnitten, in den Hals. Nach dem Kalben gebe man der Kuh einige Hände voll Salz, und einige Zeit darauf ein gutes Futter von Siede, und darunter einige Stücke von einem zerbrochenen Leinkuchen, mit einer gehörigen Menge Schroth angemenget. An manchen Orten werden die Kühe im Sommer 3, und im Winter täglich nur zweymal gemolken, man thut aber besser, sie das ganze Jahr hindurch täglich dreymal zu melken; denn je öfter eine Kuh gemolken wird, jemehr Trieb hat die Natur zur Erzeugung der Milch. Sechs bis acht Wochen vor dem Kalben muß man das Melken unterlassen, damit die Kühe Kräfte zum Kalben haben. Uebrigens müssen die Kühe sowol als die Ställe und Tröge stets rein gehalten werden. Man rechnet im Mittel auf eine Kuh in einem Jahre an Milchnutzung, ein Vierteljahr ohne Nutzung wegen des Treugestehens und Säugens,

1 Vierteljahr täglich 5 Kannen.
1 — — 4 —
1 — — 3 —

12 Kannen,

folglich im Durchschnitte täglich 4 Kannen Milch; dieses beträgt in $\frac{3}{4}$ Jahren 1080 Kannen Milch, diese geben 135 Kannen Rahm, wovon 16 Kannen Butter gemacht werden können, diese zu 8 gr. gerechnet, beträgt

5 rthlr. 8 gr. — hiezu
2 — 12 — — für das Kalb

7 rthlr. 20 gr. — welche man füglich auf die jährliche Nutzung einer Kuh rechnen kann.

L.

Laab, Lab, Käselaab, ist die in den Magen geschlachteter Kälber befindliche, noch unverdauete Milch, welche die Kraft hat, süße Milch gerinnen zu machen, damit man sie zum Käsemachen brauchen kann. Der Laab wird folgendergestalt gewonnen: Man wäscht den Kälbermagen recht sauber aus, salzet ihn wohl ein, läßt ihn einige Tage im Salze liegen, und hängt ihn so lange in den Rauch, bis er trocken ist, da er sich dann ein ganzes Jahr zum Gebrauche hält. Wenn man Käse machen will, schneidet man ein Stück vom Kälbermagen ab, weichet ihn in Wasser oder Milch, und gießet dieses nach 24 Stunden in die zum Käse bestimmte Milch.

Lachbaum, Loochbaum, Lochbaum, Lagbbaum, Grenzbaum, ist ein mit verschiedenen Zeichen versehener Baum, um im Walde die Grenze zwischen mehrern Revieren oder Gehauen zu bestimmen. Bisweilen werden auch Bäume, die neben Grenzsteinen stehen, auf so eine Art bezeichnet, um den Grenzstein, wenn er unter das Laub oder durch Moos versteckt seyn sollte, desto eher finden zu können. Das Zeichen in einem solchen Baume wird Lache oder Loch genennet.

Lache, Tümpfel, heißt auch ein jeder tiefe Ort, wo Wasser sich sammlet, und eine geraume Zeit stehen bleibet, bis es endlich vertrocknet. Da diese in Grundstücken schädlich sind, so muß man ihnen einen Abzug zu verschaffen suchen, sie alsdann etwas vertiefen, Kieß hinein und dann wieder Erde darauf schütten.

Lactuke, Lattich, Milchkraut, Sallat, lactuca sativa. Man hat davon vier Hauptsorten:

1) Gemeiner Sallat, dieser setzt keinen Kopf an; er theilt sich wieder in zwey Arten, nemlich Stechsallat, der längliche Blätter hat, und vom Kopfsallate herstammt, und Schnittsallat, mit eingekerbten Blättern, der vom Montréesallate herkömmt.
2) Krauser Sallat, den man gewöhnlich nur als Schnittsallat gebrauchet, gebunden ist er unter dem Namen Winterendivien bekannt,
3) Kopfsallat, Hauptsallat, bestehet wieder aus drey Arten, a) mit glatten rundlichen Blättern, hiezu gehöret der kleine frühe, der mittlere, der große und der ganz große Kopfsallat. b) Der Montrée sallat, mit gefaltenen, größtentheils krausen Blättern, und c) der schraubenförmig schließende Kopfsallat.
4) Die eigentliche Lactuke (franz. Laituc romaine), dieser theilt sich in die Sommerendivien, deren Blätter gerade aufwachsen und sich selbst schließen, und in den Bandsallat, dessen Blätter schräg wachsen und gebunden werden.

Un-

Unter diese Abtheilungen lassen sich alle Nebensorten von Sallat bringen, unter deren großer Menge wir nur den Forellen- und den grossen Prahl- oder Dauersallat, als die nützlichsten Sorten für Privatgärten anführen wollen. Der Sallat verträgt jeden recht klar gearbeiteten Boden, der aber freylich nach dem größern oder geringern Grade seiner Güte, auch mehr oder weniger Düngung braucht. In Mistbeeten kann man ihn schon zu Ende Februar und Anfang März säen, im freyen Lande aber ist die erste Säezeit sobald die Erde mit Nutzen bearbeitet werden kann. Ins Land säet man anfänglich nur so viel, als man im ersten Anfange zu verspeisen glaubt, und diesen auf ein Beet, das die Morgen- oder Mittagssonne hat, von der andern Seiten aber durch Gebäude oder sonst für den kalten Winden gedeckt ist; auch muß das Land fett seyn, und fleißig begossen werden. Der Kopfsallat, den man zum Verpflanzen, oder um ihn zum Gebrauch als Kopfsallat stehen zu lassen, säet, darf nicht so dick gesäet werden, als der Stech- und Schnittsallat. Mit den folgenden Aussaaten, macht man 4 Wochen nach der ersten den Anfang, und fährt dann von 14 zu 14 Tagen fort. In der Folge wird der zu dick stehende Sallat weiter verpflanzt, der andere aber bleibt im Saatbeete stehen, denn er wird auf diesem allezeit 14 Tage früher eßbar, als der verpflanzte. Die rechte Zeit zum Verpflanzen ist, wenn die Pflanzen 6 bis 8 Blätter angesetzt haben, dann werden die Pflanzen ganz behutsam ausgehoben, in die mit einem schwachen Pflanzer bereits gemachten Löcher gesetzt, etwas, aber nicht zu viel eingeschlämmt, und die Erde angetreten; in der Folge aber, bis die Pflanzen genugsam eingewurzelt, alle Abende begossen. Bey großköpfigen Sorten werden die Pflanzen 12, bey kleinern hingegen nur 9 Zoll aus einander gesetzt. Nach einiger Zeit wird der Sallat behacket. Aller Bandsallat, ingleichen die Winterendivien werden zusammen gebunden, damit er fester schließe, und mürber werde. Die letzte Aussaat, welche im August oder September geschiehet, erzeuget den Wintersallat, dessen Saame von keiner andern Sorte genommen wird; er verlanget fettes und sonnenreiches Land. Die Verpflanzung desjenigen Sallats, den man den Winter durch stehen lässet, geschiehet von Michaelis, bis gegen Ende des Octobers in ein für die Nord- und Ostwinde geschütztes Beet, und dieser wird allemal um 14 Tage eher eßbar, als der, den man erst im Frühjahre verpflanzet.

Den Sallatsaamen gewinnet man auf folgende Art: Man nimmt die festesten und plattesten Köpfe jeder Sorte, und jeder Pflanzung, und lässet sie fortwachsen und in Saamen schießen. Doch dürfen nicht mehrere Sorten beysammen stehen, damit sie nicht durch die Vermischung des Fruchtstaubes ausarten. Sind die Köpfe zu fest, um durchschießen zu können, so macht man ihnen durch einen Kreuz-

Kreutzschnitt Luft. Wenn der Saamenstängel in die Höhe gewachsen ist, und die untersten Blätter zu faulen anfangen, muß man alle Blätter, aber keine Nebenzweige abnehmen. Wenn die Köpfe rauch und weiß zu werden anfangen, ist der Saame reif, und nun werden die Stängel abgeschnitten, auf einem Tuche ausgeklopfet und umgekehrt aufgehangen, damit der noch darinnen befindliche Saame nachreife. Der Sallatsaame in einem Beutel, an einem luftigen Orte aufgehangen, dauert 7 bis 8 Jahre. Ein mehreres hierüber kann man in Volborths Handlexicon für Küchengartenfreunde. S. 120 und 192. u. f. nachlesen.

Laden heißt, Dinge, die man von einem Orte zum Andern fahren will, dergestalt geschickt auf den Wagen bringen, daß man, so viel man ohne Schaden des Wagens oder der Pferde fortbringen kann, durch eine kluge Vertheilung so aufladen, daß der Wagen nicht schwanke, gehörig durch die Thore komme, und bequem wieder abzuladen sey. Getraide, Heu, Mist, Holz rc. muß ordentlich schichtweise gepanset seyn, damit man nichts verschütte, und besonders das Getraide und Heu, nicht zu hoch, vorzüglich aber nicht zu breit, Mist von vorne nach hinten zu, und Holz mehr hinten und in der Mitte, als auf den Vorderwagen gelegt werden. Laden, Fensterladen, nennet man auch Thüren oder Klappen, womit Fenster oder Lucken von außen oder innen verschlossen werden. Laden von Fenstern in Zimmern, bringe man lieber inwendig, damit sie nicht durch Diebe von außen geöfnet werden können. Sie müssen aber auch mit etlichen runden Löchern, ohngefähr in der Größe eines großen Apfels versehen seyn, damit man bey entstehender Feuersbrunst die Flamme durchschimmern sehe.

Lämmerweide ist eine, ausschließend für die Lämmer bestimmte Weide. Man wählet dazu entweder ein mit Klee und andern guten Kräutern bewachsenes Stück Wiese, worauf man dasselbe Jahr kein Heu und Grummt macht, oder man besäet ein Stück Feld mit Gemenge oder mit weißblühendem Steinklee, und läßt solches durch die Lämmer abhüten. Nothwendige Eigenschaften einer Lämmerweide sind: 1) eine gesunde und nahrhafte Weide, und 2) möglichste Nähe bey der Schäferey.

Lager sind 1) starke vierkantig gearbeitete Bäume, worauf in den Kellern die Fässer liegen. 2) Lager Getraide ist solches, das durch zu starke Düngung oder zu geile Beschaffenheit des Landes sich niederleget, und von den viel Stroh aber wenig Körner geerndtet werden. Man kann diesen Uebel vorbauen, wenn man im trocknen Froste das Wintergetraide bis Lichtmeß mit den Schaafen überhütet, damit sie nur im darüber hingehen das Getraide etwas, aber nicht ganz abfressen, welches nicht nur dem Getraide nützlich, sondern auch den Schaa-

fen

sen gesund ist. Den Waitzen, der zum Lagerwerden noch geneigter ist, als der Roggen, kann man im Frühjahre durch Schrapfen dafür verwahren, doch muß solches mit gehöriger Vorsicht und nicht allzutief geschehen, auch aufhören, sobald der Waitzen in die Kiele treten will.

Lagerbier, Märzbier, ist ein solches Bier, das man im Frühjahre brauet, um es den Sommer durch zu erhalten, und dann zu trinken. Es muß an Malze sowol als auch an Hopfen stärker als anderes Bier gebrauet, und nicht zu geschwinde gefaßt werden, doch auch nicht gar zu lange auf dem Bottig stehen, damit es nicht schaal werde. Beym Fassen müssen die Fässer bis auf 3 Querfinger voll gefüllet, und das Spundloch durch Bedeckung mit einem durch zerlassenes Pech gezogenen Leinewandlappen für aller Luft von außen geschützt werden.

Lagerstöcke sind liegende Bienenstöcke, s. Bienenstock.

Laich sind die Eyer von Fischen und Fröschen, wenn sie aus dem Leibe der Mutter zum Ausbrüten an die Sonne gelegt worden, welches man laichen streichen nennet. So lange die Eyer noch im Leibe der Fische im Eyerstocke beysammen sind, heißt dieser Eyerstock mit den Eyern Rogen, und daher ein Fisch weiblichen Geschlechts ein Rogner.

Laite, Leide, Leede, ist ein unbebauet liegendes Stück Land, welches gemeiniglich zur Hutung, besonders für die Schaafe gebraucht wird. Wenn eine solche Leede urbar gemacht wird, nennet man sie einen Neubruch, Neutfeld. Hierüber findet man lesenswerthe Abhandlungen in den Leipziger ökonomischen Nachrichten, im zwölften Bande S. 622, und im dreyzehnten S. 241 u. f. Vor Urbarmachung solcher Leeden überlege man wohl, ob der dadurch zu erlangende Vortheil den der Schäferey daraus erwachsenden Schaden nicht überwiege?

Lamm heißet ein junges Schaaf, von seiner Geburt an bis zur ersten Herbstzählung. Männlichen Geschlechts heißt es ein Hammel-Bockslamm, weiblichen hingegen ein Zibben-Kälberlamm. Gleich nach der Geburt des Lammes muß die Mutter ausgemolken, und die Wolle um das Euter herum weggemacht werden. Die ersten zwey Tage muß man das Lamm mit der Mutter von den übrigen absondern, und ihr Mehlsaufen geben, dann kommt sie unter die übrigen Mutterschaafe und Lämmer. Bisweilen muß man die Alte mit Gewalt zwingen das Lamm anzunehmen. In der Folge gewöhnet man die Lämmer an das Fressen dadurch, daß man ihnen, wenn die Alten auf der Weide sind, Heu, Grummt, auch dürres Weiden- oder Pappellaub vorgiebt. Wenn sie ohngefehr 3 Wochen alt sind und fressen lernen, giebt man ihnen Kleyen und Hafer-Schroth, auch ganzen Hafer in die Krippen. Man rechnet auf 100 Lämmer 6 Dresd. Mtz. wö-

chentlich. Des Morgens und Abends giebt man ihnen zweymal Roggenstroh in kleinen Wirrbündeln, darauf etwas Heu, und nach diesen zu saufen. Wenn die Kälte größtentheils vorüber ist, werden die Hammellämmer gehammelt, d. h., ihrer Mannheit beraubet, und zugleich den Zibbenlämmern die Schwänze verschnitten; dieses letztere geschiebet, weil sonst von ihrem Urin die Schwänze angegriffen werden und endlich abfaulen. Damit die Lämmer im Frühjahre nicht zu zeitig oder gar im Winter kommen, so läßt man die Stähre nicht eher als nach Michaelis unter die Schaafe, dann bekommt man die Lämmer nicht eher als im März. Wenn die Lämmer allein auf die Lämmerweide getrieben werden, muß man sie für zwey Dingen verwahren; 1) daß sie sich nicht übersaufen, und zu dem Ende sie lieber vor dem Austreiben tränken, ohnerachtet die Schäfer, ohne zu wissen warum? dieses nicht zugeben wollen. 2) Für Klatzschrosen, welche ihnen tödtlich sind, ob sie solchegleich gern fressen. Im Herbste, wenn die Schaafe gezählet werden, schlägt man sie mit dem Märzviehe in eine Heerde, und dann bekommen sie den Namen Jährlinge.

Lammen, mit diesem Ausdruck wird die Geburt der Schaafe belegt. Z. B. dieses Schaaf hat gelammt.

Lammsbauch ist ein, an manchen Orten eingeführter Zinß, da die Besitzer gewisser Grundstücke ihrem Zinßherrn ein ausgeschlachtetes Lamm, als einen jährlichen Zinß, entrichten müssen, welches an vielen dieser Orte in Geld verwandelt wird.

Landgarbe, ist ebenfalls ein hier und da üblicher Zinß von gewissen Grundstücken, in dem dritten, vierten, oder fünften Theil, auch wohl in der Hälfte der darauf erbaueten Früchte bestehend, nach welchen solche Grundstücke, halb, 3, 4, oder 5theilige Landgarbengüter, ihre Besitzer aber Landgarber genennet werden.

Landgut ist ein auf dem Lande liegendes, nächst einem Hause und nöthigen Wirthschaftsgebäuden aus mehrern Grundstücken, an Feldern, Wiesen, Gärten rc. bestehend. Oft gehören außerdem noch mehrere Nutzungszweige, als: Hutungen, Triften, Teiche, wilde Fischerey, Hölzer, Wein und Hopfen, Jagd, Brauerey, Brandweinbrennerey, Ziegel-Kalk-Salpeterhütten, Zinsen, Dienste, Gerichtsbarkeit, Schenken, Mühlen, Schmieden, auch wohl Vorwerke und andere Dinge dazu, die man Pertinenzstücke nennet. Sie sind groß, mittelmäßig oder klein. Ritter-Frey- oder steuerbare Güter, Seniorat-Majorat-Lehn- oder Allodial-Güter, Anspanner-Hintersäßer-Koßathen-Gärtnergüter, Fideicommiss-Laaß-Erbpachtgüter rc. Landesherrliche, und diese entweder Kammer-Domainen- oder Schatullengüter, geistliche, als Kirchen-Pfarr-Schulgüter, Gemeindegüter. Wer ein Gut kaufen will, muß sich vorher nach

nach dessen Lage, Beschaffenheit der Gebäude, Grundstücke, Rechten und Gerechtigkeiten, Nutz- und Beschwerungen, Gewohnheiten, Grenzen, Verhältnissen mit Unterthanen, Obrigkeiten und Nachbarn, so wie nach deren moralischen, National- oder Provinzial-Character, ingleichen ob es Wasser-Wild- oder auch wohl öftern Wetterschaden ausgesetzt sey? Ob die Grundstücke nahe oder entfernt, mehrentheils beysammen; oder einzeln zerstreut mit mehr oder weniger Mühe zu bearbeiten seyn? welche Früchte am besten oder wenigsten gerathen? und sonst nach allen Umständen aufs genaueste erkundigen. Dieses erfährt er durch einen richtigen Grund- und Nutzungsanschlag; aber dieser ist noch nicht hinreichend, sondern ein kluger Käufer muß auch noch bey mehrern Nachbarn deshalb Erkundigung einziehen, und sich in dieser Rücksicht einige Geldkosten nicht dauern lassen. Unter diesen mehrern Nachbarn aber können doch nicht lauter Freunde oder Feinde des Verkäufers seyn. Ein gleiches hat auch der zu beobachten, der ein Landgut pachten will.

Landscheider nennt man einen in der Feldmeßkunst geschickten Mann, dessen vornehmstes Geschäft es ist, die Grenzen zwischen ganzen Ortschaften oder einzelnen Eigenthümern, vermittelst richtiger Ausmessung der Grundstücke, zu berichtigen.

Landwehr, Landgraben, Landgrenze, sind Unterschiede der Grenzen zwischen ganzen Ländern oder Provinzen. Wenn diese Grenze durch hohe Dämme bezeichnet ist, so wird sie eine **Landwehre** genennet, dergleichen man zwischen Thüringen und dem Eisfelde hat, welches das **Kimlig** heißet; auch wird durch eine Landwehre das Fürstenthum Querfurt von dem Amte Freyburg geschieden. Ist das Unterscheidungszeichen ein tiefer und breiter Graben, so wird er **Landgraben** genennet, dergleichen man einen hat, der von Zörbig in Chursachsen ausgehet, anfänglich Sachsen von dem Saalkreise scheidet, dann aber sich in zwey Aerme theilet, wovon der eine die Grenze zwischen Sachsen und dem Anhalt Dessauischen Landen ausmacht, und sich endlich in die Mulde ergießet, der andere aber zwischen obigen Saalkreise und dem Fürstenthume Cöthen fortgehet, bis er in die Saale fällt. Es giebt auch noch mehrere Grenzzeichen, die man bey dem Worte **Grenze** nachsehen kann.

Landwirthschaft ist die Kunst und jedes damit verbundene Geschäfte, die zu dem großen Endzwecke leiten, der Natur so viel als möglich Producte aus dem Pflanzen- und Thierreiche (in Rücksicht der Viehzucht) abzugewinnen, diese möglichst zu veredeln und auf die vortheilhafteste Art zu benutzen.

Langstroh, zum Unterschiede des oben erwähnten Krummstrohes, ist alles in ordentliche Schütten gebundene Roggen- und Waitzenstroh. Man braucht es zum Heckerling, zu Strohseilen,

zum Dachdecken, jedoch zu diesen 3 Stücken nur das Roggenstroh, zum Einstreuen in die Ställe und in den Mist.

Laßreiser, sind beym Laubholze diejenigen jungen Stämme aller Art, die man beym Abholzen stehen läßt. Man rechnet auf 10 □ Ruthen, ein Laßreiß stehen zu lassen. Man wählet dazu diejenigen Holzarten, welche in dem vorhabenden Boden am besten wachsen, und von diesen die schönsten, längsten und glattesten Stämme. Bey eichenen Laßreisern, läßt man 2 stehen, wo sonst nur eines gelassen wird, weil sie bey ihrem spärlichern Wuchse auch mehrern Gefährlichkeiten ausgesetzt sind.

Laterne, ist ein Behältniß von Holz, Blech oder andern Material, mit Scheiben von Glaß, Horn oder anderer durchsichtiger Materie; um darein ein Licht zu setzen, und des Abends bey Licht im Hofe herum zu gehen, ohne zu befürchten, daß es vom Winde und Wetter ausgelöscht, oder Feuerschaden dadurch verhänget werde. Deshalb müssen die Laternen in einer Wirthschaft auch stets im guten Stande seyn und erhalten werden. Uebrigens hat man Wind- Hand- und Blendlaternen, wovon man in der Wirthschaft hauptsächlich die Handlaternen brauchet, die man bequem in der Hand tragen, und dann im Stalle aufhängen kann, wo sie das nöthige Licht geben. Letztere Eigenschaft geht den Blendlaternen, und erstere den Windlaternen ab.

Latte, ist ein langes, schmales, dünnes, gerades Stück Holz, welches man auf die Dächer queer über die Sparren nagelt, um daran die Eindeckungsmaterialien zu befestigen. Man hat davon 1) Schoblatten, welches bloße gerade Stangen sind, die man bey Strohdächern braucht, und weiter auseinander schlägt, als die Latten eines Ziegeldaches. 2) Gerissene Latten, welche aus bloßen, der Länge nach gespalteten, jungen Kiefern oder Fichten bestehen. Wo diese nicht in großem Ueberflusse stehen, gereichen sie dem Holzbaue desselben zu großen Schaden. 3) Geschnittene Latten werden 6 bis 9 Ellen lang, 3 bis 4 Zoll breit, und $\frac{1}{2}$ Zoll dick aus Bretklötzern entweder auf Schneidemühlen oder Gerüsten übers Kreuz geschnitten. Das dazu bestimmte Holz muß im Dezember und Januar gefällt werden, da die Bäume den wenigsten Saft haben, weil sonst die Latten wurmstichig werden.

Laub, mit diesem Namen werden überhaupt die Blätter aller Bäume belegt, welche dieselben im Herbste verlieren, und im Frühjahre wieder bekommen; daher man diese Bäume insgemein Laubholz nennet. Laub von Eschen, Rüstern und Akazien ist ein gutes Kühfutter, und das von Obstbäumen auch von Erlen, Birken, Buchen, Eichen, Linden und allen Weidenarten,

für Ziegen und Schaafe, vorzüglich aber für letztere das Erlenlaub, sehr gesund. Alles Laub ist ein gutes Material zum Einstreuen in den Mist; das Abharken desselben in den Wäldern hingegen, gereicht diesen zu großen Schaden, indem es den Bäumen die Düngung, und den Wurzeln die nöthige Bedeckung raubet.

Laubholz, im Gegensatze des Nadelholzes, begreift alles Holz in sich, welches Laub trägt. Es hat den Vorzug vor dem Nadelholze, daß es, gehörig abgehauen, an der Wurzel wieder ausschlägt, welches bey jenem nicht der Fall ist. Man theilt es ein A in hartes und weiches. Zum harten gehöret der Ahorn, Arles- und Vogelbeerbaum, die Birke, Roth- und Weißbuche, Esche, der Cornelbaum, die Eiche, Erle, Rüster, der Apfel- Birn- Kirsch- Nuß- und Pflaumbaum; zum weichen alle übrige Holzarten. B In Ober- oder Stammholz, und in Unter- Schlag- Buschholz. Zu letztern gehören alle natürlich nicht höher als zu Büschen und Sträuchern erwachsenden Holzarten, als Haselstauden, alle Arten von Dornen, auch von den übrigen Hölzern, welche man nicht zu Bäumen erwachsen läßt, sondern zum Schlagholze als Büsche abhauet, damit sie Wurzelschößlinge treiben. Alle andere Arten gehören zum Oberholze. C. In fruchtbringendes, Saamentragendes, und solches, das weder Frucht noch Saamen trägt. Zu erstern gehören alle Arten von Obstbäumen und von Waldbäumen, der Arlsbeerbaum, die Rothbuche, die Eiche, die Eberesche, der Elsebeerbaum und aller Arten von Waldbeeren. Zu den letztern alle Arten von Weiden, Pappeln und Aspen; alle übrigen Holzsorten aber zu den Saamentragenden.

Laubstreifen, ist eine in waldigen Gegenden eingeführte Gewohnheit, das Laub von den Bäumen abzustreifen, und dem Rind- Schaaf- und Ziegenviehe grün oder getrocknet zu füttern. So gut dieses Laub dem Viehe schmeckt und dasselbe nährt, so schädlich ist es doch für das Holz, denn dadurch werden die jungen Treibreiser mit abgerissen, und die Bäume in ihrem Wuchse zurückgesetzt.

Lauch, hierzu gehören verschiedene Arten Gewächse, welche zum Zwiebelgeschlechte gerechnet werden; vorzüglich aber versteht man darunter Johannislauch. Er wird nicht durch Saamen, sondern durch seine Zwiebeln fortgepflanzt, und treibt viel größere Schlotten, als der gewöhnliche Schnittlauch. Er verlangt einen wohl zubereiteten, fetten, aber nicht frisch gedüngten Boden. Seine Zwiebeln werden vom August bis in den Dezember ½ Elle von einander in □ gepflanzt, so daß man in jedes, zwey bis drey Zoll tiefes Loch, zwey bis drey der kleinsten Zwiebeln legt, und sie ganz mit Erde bedeckt, auch im Frühjahre und Herbste die Erde etwas anscharrt. Gegen Jacobi werden die Schlotten gelb, fallen um, und müssen abgenommen,

die Büsche aus einander gemacht, Schlotten und Wurzeln abgerissen, und an einem trocknen Orte einzeln aufgehoben werden. Die Zwiebeln davon kann man nicht anders als grün essen, denn trocken bestehen sie aus lauter Häuten.

Läuffer ist 1) ein junges Schwein, wenn es Wurfsalt, d. h., 20 Wochen bis zu einem Alter von ¾ Jahren ist. 2) Der obere Mühlstein, der nach den Zollen seiner Stärke verkauft, und bey Pachtmühlen auch so im Inventario taxiret wird. Neu ist er gewöhnlich 21 bis 24 Zoll stark, und taugt bis 16 Zoll zum Läufer, nachher aber noch bis 8 Zoll zum untern Mühlsteine. 3) Der Lockvogel auf einem Vogelheerde.

Lauer, Lauter, Lutter, ist derjenige Brandwein, der von dem ersten Brennen des Mösches genommen wird. Auch nennet man so, ingleichen Lauerwein, Tresterwein, Trestermost, das kühlende und wohlschmeckende Getränk, das man bekommt, wenn man reines Wasser, auf Wein- oder Obsttrestern gießet.

Lauge ist eine, durch aufgegossenes Wasser auf Asche gewonnene Flüssigkeit, die man theils zur Bereitung der Potasche, theils zum Sieden der Seife, und theils auch zum Waschen der Wäsche braucht. Im Winter ist sie zum Feuerlöschen brauchbarer, als gemeines Wasser, weil sie nicht so leicht in der Sprütze gefriert.

Laus ist ein bekanntes kriechendes Ungeziefer an Menschen und Vieh, welches sich sehr vermehrt. Gute Abwartung des Viehes ist das beste Vorbauungsmittel, und wenn sie sich eingenistet haben, so vertreibt man sie am besten durch eine, aus schlechtem, besonders schwarzem Taback und Urin, gesottene Lauge, womit man das damit behaftete Vieh wäscht.

Lebendiges Holz, ist das Laubholz, im Gegensatz des Schwarz- oder Nadelholzes; es führt diesen Namen, theils weil sein Laub eine weit hellere grüne Farbe als die Nadeln des Schwarzholzes hat, theils weil es, wenn es abgehauen wird, an den Wurzeln wieder ausschlägt, welches beym Schwarzholze nicht der Fall ist.

Lehen, ist ein Gut oder Grundstück, das irgend ein Oberherr, welcher Lehnsherr heißt, dem Eigenthümer, welcher der Lehnsmann genannt wird, unter gewissen Bedingungen übergiebt. Die Lehen entstanden auf folgende Art: Ehedem gehörten alle Güter und Grundstücke eines Landes dem Landesherrn, der den Nießbrauch davon nach Gefallen unter seine Diener, welche damals Ritter hießen, vertheilte, und ihnen ein solches Gut entweder auf ihre Lebenszeit, oder auch wohl nur während ihrer Dienstzeit, zum Nutzen und Gebrauch liehe. In der Folge wurden diese Güter zwar erblich, so, daß der Besitzer es ganz als sein Eigenthum behandeln.

beln, auch wohl verkaufen, alle mal aber vererben konnte; jedoch mußte es jedem neuen Besitzer von dem Landesherrn aufs neue geliehen werden. Dieses diente bloß zu einem Bekenntniß der Oberherrschaft. Der Besitzer ist nemlich verbunden, dem Oberherrn um die Ertheilung der Lehn zu bitten, welche ihm dieser durch Ausstellung eines Lehnbriefes zukommen läßt; dagegen jener dem Lehnsherrn den Unterthanen- oder Vasalleneid schwören, oder ihm treu, hold und gewärtig zu seyn, durch den Handschlag geloben muß. Diese Lehnen, welche zusammen Ritterlehn genannt werden, sind nun zweyerley, nemlich Mann- oder Weiberlehn. 1) Mannlehn ist ein solches, das nie einen weiblichen, sondern stets einen männlichen Besitzer haben kann, und wo bloß die Söhne in den Besitz treten können, in deren Ermangelung fällt es an die nächsten männlichen Anverwandten, gehen auch diese ab, so fällt es dem Landesherrn zu. Manche solcher Güter können allzeit nur auf den ältesten Sohn, oder in dessen Ermangelung auf den ältesten Agnaten fallen, und diese werden Majoratsgüter genennt. Noch andere, die eigentlich einer ganzen Familie gehören, können bloß die ältesten der Familie besitzen, und fallen nach dem Tode ihres Besitzers demselben zu, ohne Rücksicht, ob er dessen Sohn ist; nur muß er der älteste der Familie seyn. Diese heißen Senioratsgüter. Die meisten Lehngüter können mit Bewilligung der übrigen Lehnserben, die man Mitbelehnte nennt, verkauft werden; doch muß jeder neu angehende Besitzer wenigstens zwey Mitbelehnte dem Lehnsherrn präsentiren; diese stehen oft auf Revers, so daß sie der Besitzer gegen eine gewisse, den Mitbelehnten zu zahlende Summe verkaufen oder vererben kann, an wen er will, nur muß der jedesmalige Besitzer männlichen Geschlechts seyn. Bisweilen besteht das Lehn in keinem Gute, sondern in einer, auf einem Gute als Hypothek haftenden Summe Geldes, welche, wenn sie nicht aufgekündigt werden kann, ein Lehnstamm, außerdem aber ein Lehnsquantum heißt. Diese Summen kann der Landesherr nie erben, auch brauchen sie nicht in Lehn genommen zu werden. Bey allen Lehngütern aber muß auf jeden Fall des Abganges von Seiten des Lehnsherrn sowohl, als von Seiten des Lehnmannes die Lehn aufs neue von dem Besitzer sowohl als von sämmtlichen Mitbelehnten befolgt werden. 2) Mann- und Weiberlehn. Kunkellehn, Erblehn ist ein solches freyes Gut, wo es gleichviel ist, ob der Besitzer männlichen- oder weiblichen Geschlechts ist, auch kann er es verkaufen, oder vererben, an wen er will, indem der Lehnsherr niemals darinnen succediren kann; nur muß die Lehn bey jeder Veränderung befolgt werden. Da die Ritter, denen die Landesherren ihre Güter verliehen, solche zum Theil wieder an ihre Mannen und Knech-

Knechte gaben, welches auch in der Folge während der Leibeigenschaft beybehalten wurde; so ist auch jetzt hierinnen, seit diese aufgehört hat und die Eigenthümer ihre Güter erblich besitzen, noch der nehmliche Gebrauch beybehalten worden, daß jeder Lehnsmann bey seinem Lehnsherrn die Lehn durch Entrichtung eines gewissen Lehngeldes befolgen muß, worüber ihm dieser einen Lehnschein ausstellt. Diese Lehne werden Bürger- Bauerlehn, auch Beutellehn genannt, weil gewöhnlich die Entrichtung einer gewissen Abgabe jährlich an den Lehnsherrn dem Eigenthümer obliegt. Die Art der Befolgung der Lehn ist verschieden. Beym Ankauf eines Gutes muß der Käufer die Lehn befolgen; dieses heißt Kauflehn. Beym Tode eines Besitzers ist erst die Sterbe- oder gesammte Lehn, da sämmtliche Erben das Gut in Lehn nehmen müssen; hierauf muß der künftige Besitzer die Lehn aufs neue befolgen, und dieses ist die Annehmelehn. Erstere ist nicht überall eingeführt. Auch ist an vielen Orten die Hauptlehn bey Veränderungen von Seiten des Lehnherrn gebräuchlich, die jedoch nach jedes Orts Rechten und Gewohnheiten verschieden ist. Entweder als Sterbelehn bey dem Tode des Besitzers, oder auch nur beym Aussterben einer ganzen Linie, oder auch aller in gleichem Grade stehenden Glieder einer Familie. An manchen Orten wird diese Lehn an die sämmtlichen Erben des Verstorbenen, und dann noch besonders die Annehmelehn an den folgenden Besitzer entrichtet, welches auch an vielen Orten bey dem Verkauf eines Rittergutes an den neuen Besitzer entrichtet wird. Von einem Gute, daß alle diese Lehnen zu befolgen hat, sagt man: Es lehnt auf alle Fälle, sowohl von Seiten des Lehnsherrn als des Lehnsmannes. In Schwaben ist das Schlüpflehn gebräuchlich, wo das Gut dem Besitzer nur auf seine Lebenszeit gehört, nach dem Tode aber seinem Lehnherrn zufällt. Zinslehn ist die Lehn, welche der Besitzer eines Grundstücks, das einem andern als seinem Grundherrn zinset, an den Zinsherrn zu befolgen hat. Erbzinslehn, ist die Befolgung der Lehn bey vorfallender Veränderung bey einem Gute, das sein Besitzer nicht im Kaufe, sondern im Erbpachte hat. Das zu entrichtende Lehngeld ist entweder für jedes Grundstück ein für allemal festgesetzt, oder es werden von jedem Hundert des Werthes, der entweder durch den Kauf oder durch gerichtliche Taxe erörtert wird, einige Thaler gegeben, welches man Procentlehn nennt.

Lehm, s. Leimen.

Leibgedinge, Leibzucht, Witthum, sind gewisse Gelder, oder die Einkünfte gewisser Güter, welche den Wittwen groser Herren oder der Besitzer von herrschaften oder Lehngütern auf ihre Lebenszeit durch einen Contract, den man Ehestiftung nennt,

zu ihrem Lebensunterhalte angewiesen sind, und welche nach ihrem Tode an den Besitzer des Hauptgutes wieder zurückfallen. Ist damit die Wohnung auf einem abgesonderten Gute oder Hause verbunden, so wird solches der Wittwensitz, Witthumssitz genennt.

Leibrente nennt man, wenn der Eigenthümer eines Capitals dasselbe dergestalt an einen andern ausleiht, daß das Capital auf immer verloren ist, die Zinsen davon aber dem Darleiher auf seine Lebenszeit gereicht werden müssen. Diese sind nun, wie natürlich, stärker, als bey solchen Capitalien, die der Aufkündigung unterworfen sind. Sie richten sich nach dem Alter des Darleihers, je älter derselbe ist, je höher sind die Zinsen; sie übersteigen oft 8 und 10 pro Cent.

Leibkauf, ist ein kleiner Schmauß, oder bloß eine Ergötzlichkeit an Getränke, die nach einem geschlossenen Kaufe, beyde Theile, nebst den Zeugen, Unterhändlern und andern dabey beschäftigten Personen mit einander genießen, gleichsam als eine Freudensbezeugung über das glücklich vollbrachte Geschäft, und als einen Beweis des Dankes gegen die Gehülfen. Es geht auf Kosten des Käufers und Verkäufers zu gleichen Theilen.

Leim ist eine klebrige Materie, womit man allerhand Dinge fest zusammen verbindet. Man hat davon verschiedene Sorten: 1) der gemeine Tischlerleim. Dieser wird aus den Füßen und Abgängen der Häute von Rindvieh und Schaafen verfertigt; man weicht solche erstlich im Wasser, und siedet sie dann so lange, bis die Masse flüssig ist, dann reibt man sie durch ein dickes Tuch auf einem platten Steine, wo man sie so lange stehen läßt, bis man sie in Stücken schneiden und trocknen kann. 2) Mund-Buchbinderleim besteht aus Abgängen von Leder und Pergament, im Wasser eingeweicht, hinlänglich gekocht, und mit Gummi versetzt. 3) Kleister wird aus Mehl oder Stärke, im Wasser dick gekocht, bereitet. Die erste Sorte wird besonders zur Verbindung hölzerner Sachen, die letztern beyden zu Dingen aus Pappe, der Mundleim aber auch zum Vergolden gebraucht. Hausenblase und Kitt, s. unter letzten Worte, so wie Vogelleim unter diesem.

Leimen, Lehm, ist eine der besten Erdarten, die jedoch nicht aus eigenen Bestandtheilen, sondern aus einer Mischung von Thon und Sand besteht; ist zu viel Thon darunter, so wird er Letten genannt, und hat dann zu viel Festigkeit, die das Eindringen der Feuchtigkeiten vermindert, und daher seiner Fruchtbarkeit schadet. Er ist von Farbe gelb, grau, schwarz oder roth. Die ersten drey Sorten sind gut, die letztere aber hat zu viel Eisen- und Vitrioltheile bey sich, welche der Fruchtbarkeit hinderlich sind. In Engeland brennt man den Lehm wie Kalk, und gebraucht ihn zur Düngung.

gung. Bey uns braucht man ihn um Ziegel, Lehmwände, und Estrich davon zu machen, auch die Steine in den Mauern damit zu befestigen; alte Lehmwände geben eine gute Düngung, so wie man überhaupt einen leichten Sand- oder Kalkboden verbessern kann, wenn man ihn mit Lehm überführt. Auch zur Salpetersiederey ist der Lehm eine Hauptsache, wegen der vielen Salpetertheile, die er bey sich führt.

Leimenschindeln, Lehmschindeln, ist ein feuerfestes und dabey dauerhaftes und wohlfeiles Material zur Dachung. Es wird auf folgende Art bereitet: Man legt auf einen dazu bereiteten Tisch, naßgemachtes, gerades Schüttenstroh, 1½ Zoll hoch, auf dieses legt man einen 1¾ bis 2 Ellen langen Stock quer darüber weg, so daß er auf beyden Seiten etwas hervorragt. Um diesen Stock schlägt man das Aehrenende des Strohes, dann überstreicht man die ganze Oberfläche des ausgebreitet liegenden Strohes mit Lehm, der mit Wasser eingemacht ist, bis auf das Sturzende, welches ebenfalls eine halbe Elle lang frey vom Lehme bleibt; dann wendet man die Schindel, und bestreicht sie auf der andern Seite auf gleiche Weise, leichter und den Mäusen weniger ausgesetzt, auch bequemer, geschwinder und wohlfeiler wird die Arbeit, wenn man das Stroh nur auf einer Seite bestreicht, diese auf die Latten und die Strohseite auswärtig deckt. Bey Feuersbrunst brennt das Stroh weg, und der Lehm darunter wird nur um so härter. Hierauf werden die Schindeln getrocknet, und so auf Latten, ¾ Ellen weit aus einander gelegt. Hernach legt man auf der Seite eine Schindel auf die andere neben derselben 1½ Zoll über, und verstreicht sie mit Lehm. Die wieder oben darauf gelegte Schindel wird wieder mit nassen Lehm eingedrückt, eben so wie man die Ziegel in Kalk legt. Endlich wird ein Forst von frischem Lehm gemacht, und darein kurze, doppelte Strohwische mit gegen einander stehenden Aehrenenden eingedrückt, und mit Lehm verstrichen, und auf beyden Seiten rund gemacht, so wird auch auf den letzten Sparren von beyden Seiten guter Strohlehm zwischen die Latten gestrichen. Ein solches Dach dauert 12 bis 16 Jahre. Mehr hierüber sagt Gilly in seiner Beschreibung und Verfertigung der Lehmschindeln. Berlin, 1795.

Lein, ist der Saamen von Flachse. Er ist zu mancherley medicinischen Gebrauch, zu Umschlägen, Klystieren, und auch innerlich einzunehmen, von großen Nutzen, besonders als Thee; aber wegen seiner schleimigen Eigenschaft ein heilsames Mittel gegen die rothe Ruhr. Sein Hauptgebrauch aber ist zur Bereitung des Leinöls, welches theils von gutem medicinischen Nutzen, theils aber auch für allerley Handwerker brauchbar ist. Die Abgänge davon, oder die sogenannten Leinkuchen sind ein sehr gutes Mittel das Hären der Pferde, nemlich den geschwindern Abgang der Winterhaare, zu befördern, wenn man gegen das Früh-

jahr

jahr solche in ein Faß thut, warmes Wasser darauf gießt, und wenn es kalt geworden, die Pferde aus diesen Faße tränkt, der jedesmalige Abgang an Wasser wird durch anderes ersetzt, und wenn die darinnen befindlichen Oelkuchen zergangen sind, werden ebenfalls andere an deren Stelle in Stücken zerbrochen, hinein gethan.

Leine, ist ein, mehrere Ellen langer, fest zusammen gedrehter Strick, der nach seinem mannigfachen Gebrauche auch verschiedene Beynahmen bekommt, z. B. Ackerleine, Waschleine rc.

Leinen-Geräthe, Leinenzeug, Linnengeräthe, nennt man alles aus leinenem Garne gewirkte Zeug, das in einer Wirthschaft gebraucht wird, als Hemden, Tisch- und Bettzeug, Handtücher, Säcke, Säetücher, Planen u. s. w. Eine Hausmutter muß stets bedacht seyn, einen gehörigen Vorrath davon zu haben, damit es nicht zu oft gewaschen oder zu lange ungewaschen gebraucht werden darf, weil es sonst eher zerreißt. Doch muß es, so oft es beschmutzt, gewaschen; und so oft es schadhaft wird, ausgebessert werden, damit nicht aus kleinen Löchern große werden, und größerer Ausbesserungen bedürfen. Auch sollte in jeder Haushaltung, ein richtiges Verzeichniß davon vorhanden, und dem Inventario beygefügt seyn, worinneu alle Stücke nach ihrer Größe und Beschaffenheit beschrieben sind. In jeder großen Wirthschaft muß dieses seyn.

Leinwand, Leinwat, Linnen, nennt man alles aus gesponnenen leinenen oder hänfnen Garne bereitete Gewebe. Man hat 1) hänfne Leinwand, welche aus hänfnen Garne gesponnen wird. Man braucht sie hauptsächlich zu Säcken, Planen und andern groben Sachen. 2) Werg- Heeden- Mittelleinwand, welche aus Werg gemacht wird, woraus man auch Zwillig, (Drillig, Trill, Drell), bereitet, letztern braucht man zu Tischzeug u. s. w., erstere zu groben Hemden u. s. w. 3) Flächsene Leinwand, aus gutem Flachse gesponnen, diese ist entweder grobe Hausleinwand, oder feine, löschene Leinwand. Rohe Leinwand ist solche, welche noch nicht gebleicht ist. Wenn die Leinwand nicht über 1½ Elle breit ist, so heißt sie schmale Leinwand, breiter, wird sie breite Leinwand genennt. Ein Stück von 60 Ellen lang, heißt ein Schock, 72 Ellen lang, eine Webe Leinwand. Die beste Leinwand ist die Holländische, dann folgt die Schlesische, und auf diese die Oberlausitzische weißgährnige Leinwand. Man hat auch gemodelte, ingleichen Damastleinwand zu Tisch- und Bettzeugen, Steifleinwand zu Kleider-Unterfutter, gefärbte, gedruckte Leinwand zu Bettüberzügen, Vorhängen, Schürzen u. s. w. Wachsleinwand. Eine Hauswirthin thut besser, wenn sie jährlich das nöthige Garn spinnen und die Leinwand würken läßt, als wenn sie solche kauft. Von einem Stücke Mittelgarn, welches

ches 12 Zahlen hat, deren jede 20 Gebind, jedes Gebind aber 20 Faden jeden 3 Ellen lang hält, folglich aus 14400 Ellen Garn rechnet man 4 Ellen Leinwand zu machen.

Leiter, ist eine bewegliche Treppe, um sie dahin zu bringen, wo man eine gewisse Höhe, in Ermangelung einer festen Treppe, ersteigen will. Sie besteht aus zwey längern oder kürzern, stärkern oder schwächern Stangen, die man Leiterbäume nennt, welche von jeder halben Elle zur andern mit hölzernen, bald breitern, schmälern, dickern oder schwächern Stöcken, welche Sprossen, Stafeln heißen, verbunden sind, die man statt der Stufen braucht. Ganz große sind die Feuerleitern; Gartenleitern aber sind gedoppelt, und bestehen aus zwey, oben mit einem Bolzen verbundenen Leitern, welche aufgestellt diese Piramidenfigur /\ bilden. Die sogenannten Wagenleitern, welche statt der Sprossen Schwingen zwischen den Bäumen haben, kann man eigentlich nicht hierher rechnen.

Lerche, ist ein bekannter kleiner Vogel, der, sowohl wegen seines angenehmen Gesanges als wegen seines Wohlgeschmacks, allgemein geschätzt wird. Man hat davon zwey Sorten, nemlich 1) die Feldlerche, Kornlerche. Sie halten sich gewöhnlich im Felde im Getraide auf, wo sie jährlich dreymal, und jedesmal 3 bis 5 Junge ausbrüten. Im Herbste ziehen sie schaarenweise fort, doch bleiben auch viele bis in den Winter, und einige den ganzen Winter bey uns. Man kann sie auf dem Schnee mit Schneehauben, oder mit einer Schlagwand auf einer Körnung fangen. Im Frühjahre und Sommer fängt man sie mit Schlingen und Decknetzen, mit dem sogenannten Lerchenfalken. Der Hauptfang aber ist im Herbste, wenn sie ziehen, da sie sowohl mit dem Nachtnetze, als mit sogenannten Klebenetzen zu vielen Schocken auf einmal gefangen werden. 2) Die Heidelerche ist kleiner, als jene, ihr Aufenthalt ist in Feldern und auf freyen Plätzen, welche in oder nahe am Schwarzholzwäldern liegen. Sie brüten nur zweymal im Jahre, und bekommen jedesmal 4 bis 5 Junge. Sie singen noch schöner als die Feldlerchen. Ihre Nahrung besteht aus allerley kleinen Gesäme und Gewürme. Sie werden ebenfalls mit dem Lerchenfalken, mit der Schlagwand durch eine Locklerche und im Herbste mit dem Nachtnetze gefangen, auch fängt man sie auf Vogelheerden in ziemlicher Anzahl, man nennt diese auch Lerchenheerde. Außerdem hat man auch noch die Haubenlerche, Kothlerche, Kothmönch, weil sie eine Art von Kuppe auf dem Kopfe hat, und die Gereuthlerche. Die meisten Lerchen, welche man wegen des Wohlgeschmacks am meisten rühmt, sind die sogenannten Leipziger Lerchen, die man in den reichen Feldflächen, im Umkreiße von einigen Meilen um Leipzig, in großer Menge fängt, und nach Leipzig,

zum

zum Verkaufe bringt. Man hat deren in manchen Jahren eine halbe Million in einem Herbste nach Leipzig zum Verkaufe gebracht.

Lerchenbaum, Lerche, Leer- Lier- Rothbaum, Brechtanne. Ein hoher Baum, der zum Geschlechte des Schwarzholzes gehört, der sich aber jedoch von den übrigen Schwarzholze dadurch unterscheidet, daß er seine Nadeln, welche Büschelweise an den Zweigen wachsen, nicht wie anderes Nadelholz den Winter durch behält, sondern im Herbste verliert. Er treibt auf einem Stamme männliche und weibliche Blüten, jedoch von einander abgesondert. Er treibt einen langen, geraden Schaft, wie die Tanne. Seine inwendig röthliche dicke Rinde ist voller Risse, die Aeste stehen abwärts, wie bey der Hängefichte, die länglichen, schmalen und weichen Nadeln haben einen angenehmen Geruch. Er trägt kleine und feine Zapfen, ebenfalls wohlriechend, und anfänglich von Purpurfarbe, die sich aber nach und nach verlieret. Er gehöret zum harten Holze, und sein Holz ist röthlich und geflammt, auch sowol zum Bauen, als zum Brennen und Verkohlen eines der vorzüglichsten Hölzer. Auch enthält dieser Baum ein schönes Harz, Lerchenharz genannt, welches von gelber Farbe, und nicht stärker als dickes Oel ist; es wird daraus der sogenannte Venetianische Terpentin bereitet. Am Stamme wächset der sogenannte Lerchenschwamm. Der Lerchenbaum wird durch Saamen fortgepflanzt, der im Herbste reif wird, und im Frühjahre zugleich mit Sommergetraide gesäet wird. Wenn er ohngefehr 1½ Elle hoch ist, ist er am besten zu verpflanzen, die beste Zeit dazu ist im Frühjahre. Er verträgt auch das Beschneiden. Er kommt in jedem, nur nicht in nassem Boden fort, am meisten aber liebt er einen kalten Kieß- oder Sandboden. Sein Holz ist auch gut zu Röhren in der Erde zu gebrauchen, wo es eine ganz schwarze Farbe annimmt; Schindeln aus solchem Holze sind von einer unverwüstlichen Dauer. Eine Abart davon ist der schwarze nordamericanische Lerchenbaum, pinus Loricina, er ist dem hiesigen in allen gleich, nur daß er bey uns nicht die Höhe erreicht. Sein Holz wird unter das Räucherpulver gebraucht, und riecht beynahe wie Storax.

Leseholz, ist abgefallenes und im Walde herumliegendes dürres Holz, von den Aesten und Zweigen der Bäume, welches an manchen Orten den armen Leuten zu sammeln verstattet wird, doch ist hierüber eine genaue Aufsicht der Forstbedienten und Holzaufseher nöthig. Die Holzleser dürfen kein schneidend Werkzeug bey sich führen; demohnerachtet brechen sie bisweilen Aeste ab, oder kleine Stämme um, damit sie solche, wenn sie dürre werden, ungestraft mitnehmen können. Wo das Holzlesen erlaubt ist, bekömmt an manchen Orten ein jeder, dem solches, auf manchen Plätzen gegen Erlegung eines bestimmten Lesegeldes verstattet wird, einen Zeddel.

del, worinnen das Revier, wo? die Zeit, wann? und die Anzahl der zu lesenden Personen genau angegeben ist; an andern sind gewisse Tage festgesetzt, an welchen man Holzlesen darf, da denn beständig ein Aufseher im Holze gegenwärtig ist. Zu Vermeidung der Holzdeuben bey dem Unvermögen der meisten armen Leute, sich Feuerwerck für Geld anzuschaffen, ist das Holzlesen eine sehr nützliche Sache; doch gehört, wie gesagt, genaue Aufsicht dazu, und daß das Lesen nicht auf jungen Gehauen verstattet werde. Der Feyerabend, welcher an manchen Orten den Holzmachern gestattet wird, da sie Abends etwas Holz mitnehmen dürfen, ist aber dem Holze schädlich und deshalb nicht zu erlauben, und lieber den Holzmachern eine Zulage an Gelde zu bewilligen.

Letten, ist eigentlich jeder Thonboden, doch verstehet man insbesondere einen mit Lehm vermischten Thonboden darunter.

Licht, ist ein aus verschiedenen Fäden von baumwollenen Garne zusammengedrehtes Tacht, welches durch eine Fettigkeit getränkt, eine Zeitlang brennet, und dadurch ein Gemach erleuchtet. Man hat daher **Wachslichter** und **Inseltlichter**, letztere sind entweder **gegossen** oder **gezogen**. Gezogene Lichter werden so gemacht, daß man Schöpsen- und Rindstalg durch einander zerläßt, in ein, über einen Kohlfeuer stehendes, Gefäß thut, eine Anzahl Tachte dergestalt mit einem Ende an einem Stocke befestiget, daß sie in einiger Entfernung von einander daran herabhängen, und diese dann in das Unschlitt im Gefäße tauchet, damit sich dasselbe daran hänge; wenn es daran kalt worden, wiederhohlet man das Eintauchen so oft, bis die Lichte die gehörige Stärke haben. Gegossen werden die Lichte so, daß man ein Tacht in eine, aus Blech oder Glaß, auch Holz, besonders dazu gemachte Form, die man Lichtformen nennt, leget, und dann das zerlassene Inselt hinein gießet, und darinnen läßt, bis es ganz kalt worden. Oel in eine Lampe gegossen, in deren Tille ein Tacht ist, wird auch ein Licht genennet. Endlich wird auch das Tageslicht in einem Gebäude Licht genennet. Man bringet es durch Fenster hinein; doch ist niemanden gestattet ein Fenster, wo vorher keine gewesen, dergestalt anzubringen, daß man dadurch in seines Nachbars Gehöfte sehen könne, es geschehe denn mit Bewilligung des Nachbars. Auch ist keinem Nachbar erlaubt, dem andern durch Vorsetzung eines Gebäudes vor ein Fenster, das schon 10 Jahre da gewesen, das Licht zu benehmen.

Lieferung heißt 1) alles, was Hand- und Spannfröhner an Brod, Käse, Speise, Trank und Pferdefutter bekommen; 2) alles, was an das Militair, oder in die Magazine an Getraide, Heu und Stroh von Rittergütern oder Gemeinden, entweder ohne oder gegen baare Zahlung, geliefert werden muß. Wenn über solche Lieferungen

gen ein Contract geschlossen wird, dergestalt daß einer oder mehrere gegen eine gewisse Zahlung die Lieferung an die Stelle derjenigen, die sie zu leisten haben, übernimmt, so wird ein solcher ein Lieferant genennt.

Liegende Gründe, unbewegliche Güter, Immobilien, zum Unterschiede der Mobilien sind im Allgemeinen alles Vermögen eines Eigenthümers, das von seiner Stelle nicht verrücket werden kann; insbesondere aber verstehet man unter dem Worte liegende Gründe Grundstücke an Feldern, Wiesen, Gärten, Waldungen, Teichen, Weinbergen rc.

Lieschgraß, Wiesenliesch, Thimotheusgraß, Phleum pratense, ist ein sehr gutes Futtergraß mit hochwachsenden Halmen, und Blättern mit erhabenen Rippen auf dem Rücken. Es treibt 6 bis 8 Zoll lange, walzenförmige, dicke und sehr enge, mit Blüten besetzte rauche und weiche Aehren. Die Pferde sowol als das Rindvieh lieben dieses Graß, wie auch Heu, worunter viel solches Graß befindlich ist, außerordentlich, die Schaafe aber achten es nicht sonderlich.

Linde, Tilia Europaea, ist ein hochstämmiger Baum mit vielen, sich weit ausbreitenden Aesten. Im Holze thut er wegen derselben vielen Schaden, indem er durch diese und seine weit umher laufenden starken Wurzeln eine Menge kleines Holz in seinem Wachsthume zurücksetzet; daher man große Linden nicht im Holze duldet, sondern sie lieber in Alleen und auf andern freyen, von jungen Holze abgesonderten Plätzen ziehet. Desto besser aber sind Linden im Holze als Busch- und Unterholz zu gebrauchen, und hierinnen gleich nach den Birken zu setzen. Der Stamm der Linde gelanget zu einer außerordentlichen Stärke, und erreicht ein hohes Alter. Unter der Rinde hat er über dem Kerne ein zähes Bast, woraus man Bastseile und Matten zum Einpacken der Kaufmannsgüter verfertiget; doch leiden die Stämme oft Schaden dadurch. Die Aeste lassen sich durch den Schnitt allerley Gestalten geben, und breiten sich sehr weit aus. Man hat mehrere Sorten von Linden: 1) die Sommerlinde, gemeine großblättrige Linde, Wasserlinde, Graßlinde, Lastholz, tilia Europaea. Ihre Gestalt und ihr äußeres Ansehen ist so bekannt, als der angenehme Geruch ihrer Blüte. Die Frucht ist noch einmal so groß, aber nicht so wollig, als bey der Winterlinde. Der Saame wird im October reif. Die Linden können auch aus Saamen gezogen werden, der oft mehrere Jahre außenbleibt, ehe er aufgehet, zumal wenn er nicht im Herbste gesäet wird, auch wachsen sie aus Saamen gezogen, etwas langsam, besser hingegen, wenn man sie aus Ablegern ziehet. Man kann sie auch durch Wurzelschößlinge und durch Aeste, wie die Weiden, fortpflanzen. Die Linde verträgt jeden Boden, liebet aber einen sandigen und trocknen Boden am meisten. Wenn sie Ela-

hoch sind, sind sie zum Versetzen am geschicktesten, und schneidelt man sie dann von unten auf, so kann man sie zu einer ansehnlichen Höhe treiben. Beym Versetzen muß man den ganzen Wipfel abschneiden. Das Holz ist weiß, leicht und fest, und daher zu allen Tischler- und Drechslerarbeiten zu gebrauchen, auch ist es dem Wurmstich nicht ausgesetzt. Zum Feuerungsgebrauch kann man die starken Linden zum Scheidtholz, und die kleinen als Buschholz brauchen, auch sind sie ein eben so gutes Köpfholz als die Weiden. Es wird eine schöne Kohle daraus gebrennt, die zur Bereitung des Schießpulvers, und wegen ihrer Feinheit auch zum Zeichnen gebraucht wird. Wegen ihres schönen Wuchses benutzt man sie sehr zur Anlage von Alleen. Das Laub ist ein gutes Viehfutter. Auf alten Linden wächset die Lindenmistel, die man zum Vogelleim brauchet. Aus den Blüten wird das bekannte Lindenblüthwasser, welches ein gutes Mittel wider Schlag, Ohnmachten, Schwindel ꝛc. ist. Auch giebt die Linde noch mehrere Arzneymittel her, die alle hier aufzuführen, zu weitläuftig seyn würde.

2) Die Winterlinde, Steinlinde, Waldlinde, Sandlinde, tilia cordata, ist gewöhnlich in Wäldern einheimisch, ihre Blüten sind kleiner und weißlicher, und ihre Blätter kleiner, weniger rund, dunkler und weniger glänzend, als bey der Sommerlinde. Das Holz ist wegen seiner Festigkeit und Zähigkeit besser, als das von der Sommerlinde, weil sie aber nicht die schöne Höhe und Gestalt als jene haben, so sind sie für Alleen nicht brauchbar.

3) Die schwarze amerikanische Linde, tilia americana, kommt unserer Winterlinde am nächsten, nur daß sie schönere Blätter, und ihre Rinde eine ganz dunkelbraune, beynahe schwarze Farbe hat, daher ihr Name. Sie hält bey uns die strengsten Winter aus.

4) Die carolinische Linde, tilia Caroliniana, hat die größten Blätter, und wohlriechendsten Blüten unter allen Arten von Linden.

Linse, ervum lens. Eine Hülsenfrucht, wovon man verschiedene Sorten hat. 1) Die kleine, gemeine Feldlinse, lens vulgaris, treibt schwache, etwa 12 bis 18 Zoll lange Stängel, welche an der Erde hinlaufen. Die Blätter sind den Wickenblättern ähnlich, nur kleiner, und die Blüte weiß. Man säet sie in die Braachart als dritte, höchstens vierte Frucht. Nach der Düngung der Aecker wird zweymal gepflügt, einmal im Herbste und das anderemal im April, da sie auch gleich gesäet, und alsbald eingeegget werden. Wenn sie, gewöhnlich im August, reif sind, werden sie mit der Graßsense gehauen, bleiben ein Paar Tage in Schwaden liegen, und werden dann aufgebunden und eingefahren, auf das Emportenne gelegt, und in der Folge wie Erbsen ausgedroschen. Das Stroh ist

ist ein gutes Futter für Lämmer und Absetzkälber. 2) Die große welsche, oder Pfennigslinse, Lens major, ist größer als die vorige. 3) Die americanische Linse, lens americanus, kommt der vorigen in der Größe, den erstern aber in den Blättern gleich, welche jedoch größer sind. Die Farbe dieser Linse ist braun und schwarz marmorirt. Alle Linsen sind eine nahrhafte und gute Speise, nur müssen sie nicht sauer zugerichtet werden, weil sie dann ganz unverdaulich sind. Auch sind sie zum Pferdefutter, ingleichen gequellet oder geschroten zur Viehmast zu gebrauchen. Noch ist 4) eine Art, die bittere Linse, Erve, ervum, ervilia zu merken, welche wenig gebauet, auch nur für das Vieh, und selten zur Speise armer Leute gebraucht wird. Weil die Linsen sehr zehren, so muß der Linsenacker zu einer folgenden Frucht aufs neue gedünget werden.

Linsengerste, nennet man eine Aussaat auf ein Stück Feld, welche aus Linsen mit Gerste vermischet bestehet. Das Feld wird wie zur Gerste bereitet, und auch vom Gerstenlande genommen. Man menget entweder unter 2 Metzen Gerste, eine Metze Linsen, oder man säet die Hälfte Gerste auf das ungepflügte Land, ackert diese unter, und säet sodann eben so viel Linsen auf die Saatfurche. Es gehöret aber ein gutes, nicht ausgesaugtes Land dazu. Diese Linsengerste ist ein vortreffliches Schrothfutter für das Mastvieh, auch gemahlen unter das Roggenmehl zur Brodtung für das Gesinde zu brauchen. Das Brod davon wird gut und nahrhaft, aber etwas schwer. Das Stroh ist ein sehr gutes Futterstroh für das Rindvieh.

Litze, s. Stemmleiste.

Lochbaum, Loche, Lauche, Kreutzbaum, ist ein, an einer Grenze stehender Baum, den man durch ein eingebohrtes oder gehauenes Loch oder Kreutz zu einem Grenzzeichen bestimmet. Es gehören dazu Eichen, Buchen oder andere im Wetter dauernde harte Bäume, auf sumpfigen Plätzen, Erlen. Ein solcher Baum dar nicht anders, als im Beyseyn sämmtlicher Grenznachbarn und der Gerichtspersonen, gelochet oder gezeichnet, und abgehauen werden. Man hat eigene und gemeine Lochbäume; eigene Lochbäume stehen ganz auf dem Gebiete des einen Eigenthümers, dem auch der ganze Baum gehöret, und auf seiner Seite gar nicht, sondern bloß auf den Seiten der andern Grenznachbarn bezeichnet ist. Gemeine Lochbäume stehen gerade auf der Grenze, gehören allen Theilhabern gemeinschaftlich, und sind von allen Seiten bezeichnet, so daß jede Grenze ihr besonderes Zeichen hat. Diese Merkzeichen müssen von Zeit zu Zeit, und längstens alle 5 Jahr in Beyseyn der Gerichten und sämmtlicher Theilhaber erneuert werden.

Lochstein, s. Mahlstein.

Löwenfuß, Güldengänserich, Sinnau Marienfrauenmantel, Frauenbiß, Alchemilla vulgaris, wächset auf feuchten Wiesen und Grasplätzen; er pflanzt sich am besten aus den Wurzeln fort, welche perennirend sind. Die Blätter sind breit, sternförmig, mit 9 bis 10 Unterschieden; dazwischen wachsen dürre, ohngefehr ½ Elle lange Stängel, die sich oben in mehrere kleine Zweige theilen, an deren Gipfeln im May und Junius gelbe, in Büscheln stehende Blüten erscheinen. Es ist ein ganz vortreffliches Milchfutter für das Rindvieh, und ein vorzügliches Wundkraut. Die Blätter braucht man zur Gerberlohe.

Lohe, nennet man 1) eine, Krankheit verschiedener Feld- und Gartenfrüchte, da die Saftröhren der Blätter einschrumpfen, der Saft darinnen zu stocken anfängt, und die Blätter gelb werden. Der Grund davon liegt in allzugroßer Trockniß der Witterung, welche diesen nachtheiligen Einfluß auf die Pflanzen hat. 2) Die Rinde von Eichen, Fichten, Birken und andern dazu schicklichen Bäumen, welche auf einer Lohmühle zu Pulver gestampfet, und von den Gerbern zum Gahrmachen der Häute gebraucht wird. Wenn man sie nachher ein Paar Jahr liegen läßt, so giebt sie eine ziemlich gute Feld- und Gartendüngung ab; und wenn sie nach gemachten Gerbergebrauch in Klumpen oder sogenannte Lohkuchen zusammengedrückt, und dann gehörig wieder getrocknet worden sind, so können sie zur Feuerung gebraucht werden. Man kann sie auch zu sogenannten Loh- oder Treibebeeten brauchen Man nimmt dazu die Lohspäne frisch, wie sie aus der Grube kommen, doch dürfen sie nicht zu alt seyn, weil sie sonst im Beete in Fäulniß gerathen, auch dürfen sie nicht zu naß seyn, weil sie sich zu spät entbrennen. Man schüttet sie daher, wenn sie aus der Grube kommen, an einen luftigen Ort ganz dünne, damit sie trocknen ohne sich zu erhitzen. Dann werden sie in das gepflasterte und ausgemauerte Treibebeet 1½ Elle hoch locker geschüttet; in 3 bis 4 Wochen hat das Beet die gehörige Wärme, welche 3 Monate dauert. Wenn die Lohe aus den Treibebeeten kommt, ist sie noch zur Düngung der übrigen Gartenbeete tauglich.

Lohn ist die Bezahlung, die ein jeder, der irgend eine Arbeit für einen andern verrichtet, für dieselbe bekommt. Der Lohn, den ein Handwerker für seine Arbeit nicht nach Tagen, sondern nach Maasgabe der Arbeit selbst bekommt, heißt Handwerkslohn. Arbeiten, die man nach den gearbeiteten Tagen oder Wochen bezahlet bekommt, Tagelohn, Wochelohn. Hat man jemanden auf ein Jahr oder sonst eine bestimmte Zeit zu Verrichtung gewisser Dienste gemiethet, so ist eine solche Person ein Gesinde, und ihr Lohn Gesindelohn.

Lolch, s. Lulch.

Loth ist ein kleines Gewicht, und beträgt den 32sten Theil eines Pfundes, oder so viel als 4 Quentchen. Im Apothekergewicht machen 2 Loth eine Unze, und 24 Loth ein Pfund aus.

Lotus, Melonen-Schotenklee, Waitzenkraut, lotus. Er bestehet aus 22 Arten, worunter nur zwey dem Landwirth brauchbar sind, nemlich 1) der Wiesenschotenklee, lotus siliquasa, ein vorzügliches Futterkraut feuchter Wiesen mit vielen haarigen ½ Elle hohen Stängeln, drey, etwas bläulich angelaufenen Blättern an einem Stiele, wovon das mittelste fast viereckigt, und die beyden Nebenblätter durch eine Mittelrippe in zwey ungleiche Theile getheilt sind. Um Johannis kommen aus den Blattwinkeln große gelbe Blumen mit Stielen. 2) Der gehörnte Schotenklee, Honigklee, Frauenfingerkraut, lotus cornicula, unterscheidet sich vom vorigen nur dadurch, daß die Stängel glatt, und die Blumen beym Abwelken grün werden; er ist auf hohen Wiesen das, was jener auf feuchten ist. Das Vieh frißt ihn lieber gedörret, als grün. Die Bienen lieben seine Blumen sehr.

Lulch, Lolch, Taubkorn, Sommertrespe, Dobrich, Tollrich, Dobel, Dorien, Twalch, Schwindelkraut, lolium temulentum, ist ein Unkraut, das sich vorzüglich im Sommergetraide, besonders im Hafer, am meisten in nassen Jahren, zeiget. Auf seinem, dem Halme des Hafers ähnlichen, Halme, wächset aber eine lange, aus verschiedenen kleinen Aehren bestehende Aehre, welche eine Menge kleiner, mit Mehl angefüllter Körner enthält. Wenn davon viel unter das Bier kommt, so macht es betrunken, und verursachet Schwindel, zu viel Lulch unter dem Hafer, zieht den Pferden Koller und Dummheit zu.

Lumpen, von alter gebrauchter Leinwand, werden in einer Wirthschaft zu Aufwischlappen, dann um Zunder zu brennen gebraucht, die übrigen kommen in die Pappiermühle, und werden durch einen Mann gesammlet, der der Lumpensammler Haberlump genennet wird. Rittergüter, welche die Obergerichte haben, sind berechtiget, das Sammlen der Lumpen in ihrer Gerichtsbarkeit an einen gewissen Mann, gegen Erlegung einer Abgabe an Geld oder Pappier zu verstatten, und jedem andern den Umgang in ihren Gerichten zu diesem Behuf zu verbieten. Auch geben sie, wenn sie verrottet sind, eine gute Düngung.

Luzerne, siehe Schneckenklee; Schwedische Luzerne, s. Sichelklee.

M.

Maaß, ist eine festgesetzte Größe, um darnach den körperlichen, oder auch den Flächen-Inhalt, oder die Größe eines Körpers zu bestimmen. Nach dieser Voraussetzung hat man dreyerley Maaße, nemlich Längen-Flächen- und Körpermaaße. Das kleinste Längenmaaß ist die Breite eines Gerstenkornes, deren 12 einen Zoll ausmachen; 12 Zoll betragen einen Fuß oder Werkschuh, deren 2 zu einer Elle gehören. 7 Ellen 14 Zoll, machen eine Ruthe, doch hält diese auch an andern Orten 8, auch 9 Ellen. So wie auch an einigen Orten mehr, an andern Orten weniger □ Ruthen auf einen Acker gehen, s. d. W. Acker. Dieses Maaß von □ Ruthen, Ackern, Hufen rc. ist das Flächenmaaß. Das Körpermaaß wird bey trocknen oder flüßigen Dingen gebraucht. Jenes berechnet man hier zu Lande nach Wispeln, Maltern, Scheffeln, Vierteln und Metzen, doch ist auch dieses sehr verschieden, ein mehreres darüber s. Getraidemaaß. Flüßige Dinge mißt man in Sachsen nach Kannen, (an andern Orten auch Maaß oder Quart genannt), eine Kanne hält 2 Nößel, (die man sonst auch Seidel oder Schoppen nennt), ein Nößel hat 2 halbe Nößel oder Quartierchen. 72 Kannen machen einen Eimer, 2 Eimer einen Ohmen, 8 Ohmen ein Fuder Wein. 27 Kannen Bier thun ein Acht Sechzehntheil, Hose, Fäßel, 54 eine halbe Tonne, 108 eine Tonne, 216 ein Viertel 432 ein Faß Bier. Brandwein wird nach Eimern und Fässern gemessen, ein Faß hält 6 Eimer. Oel mißt man nach Tonnen und Ohmen, eine Ohme soll 18 Kannen enthalten, und den sechsten Theil einer Tonne betragen. Doch ist alles Maaß nicht allein in allen Ländern, sondern auch nach den Provinzen und Kreisen sehr verschieden. Wir haben aber hier das Sächsische und unter diesen besonders das Dreßdner Maaß zum Grunde gelegt.

Mähen heißt, Getraide, Graß, mit der Sänse abhauen. Das Graß ist des Morgens und Abends, wenn es naß von Thau ist, am besten zu mähen, weil es, wenn es trocken ist, sich unter der Sense bieget, und also nicht so glatt abgemähet werden kann. Getraide und andere Früchte die man mähet, muß man nicht überständig reif werden lassen, weil sie sonst gern ausfallen. Diejenigen, welche dieses Mähen verrichten, werden Mähder genennt; sie bekommen ihren Lohn im Gedinge, entweder nach dem Acker, den sie abmähen, oder um Tagelohn, wobey sie entweder gespeiset werden, oder nicht, und nach diesem Umstande wird das Lohn stärker oder schwächer. Bey manchen Rittergütern müssen die Unterthanen, ganz oder zum Theil, zur Fröhne, entweder um einen gewissen Lohn vom Acker, oder bloß gegen Speisung, auch wohl

ganz

ganz ohne Entgeld mähen, und diese Fröhne wird Mäderey genennet. Eine Wiese, die zur Heunutzung gemähet wird, heißt mähig, wird sie jährlich nur einmal gemähet, so heißt sie einmähig, geschiehet es zweymal, zweymähig, und dreymal, dreymähig.

Mähne, so werden die langen Haare, welche oben vom Halse des Pferdes herabhängen, genennet. Starke, krause und spitzige Haare in der Mähne, sind Kennzeichen eines starken und dauerhaften Pferdes. Judgenszöpfe, da die Haare durch einander verwirret, und ganz zusammen gebacken sind, werden mit Igelfette geschmiert, und so viel möglich auseinander gemacht. Die Mähnen müssen täglich bey dem Putzen ausgekämmt werden, aber das Waschen der Mähnen ist nicht gut, denn das Wasser macht die Haare hart, und der Staub legt sich um desto eher in die feuchte Mähne. Sollen die Haare der Mähne und des Schwanzes recht wachsen, so muß sie nur den Fohlen alle Monate im zunehmenden Monde an den Spitzen verschnitten werden; auch ist hiezu eine Salbe von Schweinfett, worinnen die jungen Augen des Hollunderstrauches gebraten, und etwas Zwiebelsaft dazu gethan wird, zu empfehlen.

Magd, ist ein Dienstbote weiblichen Geschlechts, der zu den niedern Diensten im Hause und zu der Viehwirthschaft gebraucht wird. Eine Magd, welche im Hausgeschäften gebraucht wird, nennet man Hausmagd; die beym Vieh dienenden hingegen, Viehmägde. Bey großen Gütern, wo mehrere Mägde sind, hat man eine Große-Mittel-und Kleinemagd, welche das Rindvieh zu beschicken, Futter für dieselben zu schaffen und andere dahin gehörige Arbeiten zu verrichten haben. Die große Magd hat noch überdieß das Backen für die Haushaltung über sich. Zu diesen kömmt auch noch auf Gütern, wo viel Schweine sind, eine Schweinemagd, welcher besonders die Wartung der Schweine anbefohlen ist. Sind solche große Güter mit starker Viehzucht nahe bey einer Stadt, so wird auch, um täglich die Milch dahin zu tragen, noch eine besondere Magd, die Milchmagd genannt, gehalten. Die Aufsicht über die Mägde ist bey großen Gütern einer Käsemutter, Viehwirthin, Meyerin, Hofmeisterin aufgetragen. Die Pflicht einer Viehmagd ist, das Vieh gehörig zu verpflegen, allezeit zu einerley Stunde zu füttern und zu tränken, die Melkkühe zu rechter Zeit, und ganz auszumelken, damit sie nicht verseihen; die Ställe, Krippen, Tröge, so wie alles Milchzeug reinlich zu halten, zu gehöriger Zeit auszumisten und wieder einzustreuen. Des Nachts wachsam zu seyn, und fleißig Acht zu haben, ob etwas unter dem Viehe vorfällt, und solches, wenn sie nicht selbst abhelfen könnte, anzuzeigen; zu dem Ende muß auch die Mägdekammer nahe beym Kuhstalle seyn. Zur Beköstigung einer Magd rechnet man gewöhnlich 4 Dreßd. Sch. Kern, 1 Sch. Gerste, 1 Viertel

Waitzen, 1 Viertel Erbsen, 2 Metzen Linsen, 1 Metze Salz, und das an dem Orte eingeführte Fleisch Gewicht.

Mahl, Marte, ist ein Grenzzeichen zum Unterschiede verschiedener Grundstücke. Man braucht dazu Bäume, Gruben, Haufen, Säulen, Steine, welche Mahlbäume, Mahlgruben, Mahlhaufen, (nemlich von Erde aufgeworfene Haufen), Mahlsäulen, Mahlsteine, genennet werden. Wie damit zu verfahren, davon suche unter Lochbaum.

Majoran, Mairan, Origanum, majorana, ist eine Gewürzpflanze, welche in der Wirthschaft zu mancherley Speisen, auch als Gewürz in die Würste gebraucht wird. Man säet ihn im zeitigsten Frühjahre an einen warmen Ort, in ein ganz klar gearbeitetes, nicht ganz frisch gedüngtes Land, dann verpflanzt man die Pflanzen in einer Entfernung von 6 bis 8 Zollen aus einander. Man hat auch Wintermajoran, Orig. heracleoticum, der perennirend ist, und wenn man ihn im Winter etwas mit Stroh einschlägt, im Frühjahre desto schöner wieder ausschlägt. Man kann ihn zum Einfassen der Beete und Rabatten brauchen. Eine wildwachsende Abart davon ist der sogenannte braune Dosten oder Wohlgemuth, Orig. vulgare.

Malter, 1) ist ein Getraidemaaß, das 12 Scheffel enthält, zwey Malter machen ein Wispel. 2) Ein Holzmaaß, welches 3 Ellen breit und eine Elle hoch ist, folglich den dritten Theil einer Klafter enthält. Es ist für den Landwirth rathsamer Klaftern zu setzen, als Malter, denn es wird dadurch viel Holz zu Klafterstecken erspart.

Malz, ist Getraide, dessen Wurzelkeime durch Benetzung ausgetrieben, nachher aber durch Dörren in ihrem Wachsthume unterbrochen werden, und das man zur Bereitung des Biers oder Essigs, auch wohl des Brandweins anwendet. Der vorzüglichste Gebrauch des Malzes ist zum Bierbrauen, und da nimmt man Gerste, zum Weißbiere aber Gerste mit Waitzen vermischt, an manchen Orten auch Dünkel dazu. Eben dieses nimmt man auch zum Essig, zum Brandwein schrotet man gewöhnlich das Getraide nur; doch ist es sehr gut, wenn man auch dazu die Hälfte Malz, und zwar von Gerste oder Waitzen anwendet; so wie auch, jedoch unter einen Scheffel anderes Getraide, eine Metze Hafermalz hiezu sehr gut ist. Je großkörneiger und dünnschäliger das Getraide ist, je besser ist es zum Mälzen. Das Getraide, daß man zugleich mälzen will, muß in jeder Rücksicht von ganz gleicher Beschaffenheit seyn, weil es sonst ungleich wächset. Das Getraide, das man mälzen will, schüttet man in den Weichbottig, Quellbottig, Quellstock, und bringet so viel Brunnen- oder Quellwasser darauf, das es

ganz davon bedeckt wird. Nach weichem Wasser wächst das Getraide zu heftig, und ungleich. Dieses muß täglich davon abgelassen, und durch frisches ersetzet werden, weil sich sonst schon der Stoff zur Säure des Bieres darinnen erzeuget. Bey jedem Ablassen und Aufgießen des Wassers, rühret man das Getraide im Stocke fleißig um, damit theils der Staub und Unrath herauskomme, theils auch das leichtere Zeug sich oben aufsetze, und auf dem Wasser herumschwimme, welches man sodann abschöpfet und wegwirft. Die Kennzeichen, ob die Gerste genug geweichet habe, sind folgende: Man greife in den Bottig und nehme aus dessen Mitte eine Handvoll Getraide heraus, stehen die Spitzen der Körner, wenn man sie zwischen die Finger nimmt nicht mehr; und giebt das Korn, wenn man es an den Spitzen zwischen die Finger drückt, einen kleinen Laut von sich, so hat es genug geweicht. Nun läßt man das Wasser ab, und bringt das gemälzte Getraide auf die Malztenne, wo man es nach Beschaffenheit der Wärme oder Kälte ½ bis ¾ Elle hoch aufschüttet, und täglich 3 bis viermal umarbeitet, bis alles Wasser abgelaufen ist, und das Getraide anfängt trocken zu werden. Dann bringt man es in eine 2 Ellen hohen Scheibe, worinnen man es ungestört so lange liegen läßt, bis die Hand, die man eine Weile darüber hält, von dem aufsteigenden Brodem zu schwitzen anfängt. Dann fängt man an, es täglich, wenn es warm 3, bey kühler Witterung aber zweymal umzuarbeiten, und jedesmal die Scheibe etwas dünner zu machen. Wenn das Malz nicht mehr höher als einige Zoll lieget, dann läßt man es unter täglichen 4 bis fünfmal Arbeiten, so lange liegen, bis die Keime sich umzubiegen anfangen, und das Getraide etwas abgekühlt ist. Sodann schafft man es auf einen luftigen Boden, der Welk- oder Schwelgboden genannt, arbeitet es täglich 2 bis dreymal um, so daß es bey warmen Wetter ganz dünne lieget; und damit fähret man so lange fort, bis die Körner einen weißen Strich wie Kreide, von sich geben. Die beste Zeit zum Mälzen ist im Frühjahre und Herbste, doch muß man es bisweilen auch zu andern Jahreszeiten vornehmen, nur geht letzteres nicht mit gewachsener Gerste an. Will das Malz nicht wachsen, so muß man den Haufen hoch lassen, und mit laulichem Wasser besprengen, bis es zu wachsen anfängt, oder man bedeckt den Haufen mit gewärmten Tüchern. Waitzen zum Weißbiere wird nicht so hoch geschüttet, und bedarf überhaupt weniger Arbeit; so wie alles Getraide zum Weißbiere nicht so lang wachsen darf, wie zum Braunbiere. Sodann wird das Malz auf die Darre gebracht, auf welcher vorher das Feuer verraucht, und die Horden gehörig erwärmt seyn müssen, weil es sonst einen räucherigen Geschmack annimmt. Daher auch schlechterdings nicht mit Nadelholze, auch nicht mit Torf ꝛc. gedarret werden

den darf. Das beste Holz darzu ist Ahornenes, Birkenes, Eichenes, Ellernes und Rothbüchenes. Auf der Darre braucht man es bloß so oft zu wenden, bis man siehet, daß die Rührschaufel vom schwitzenden Malze nicht mehr naß wird. Wenn das Innere der Malzkörner wie ein lockeres Mehl ist, so ist das Malz gehörig gedörret. Um den Biere eine gehörige Farbe zu geben, nimmt man nur ein Paar Mulden voll Malz, schüttet sie auf den heißen Darrheerd, und läßt sie ganz braun werden, und mischt sie unter das übrige Malz; so bekömmt das Bier eine schöne braune Farbe, und einen bessern Geschmack, als von ganz braun gedarrtem Malze. Kann man Wacholderholz oder dergleichen Beeren mit in das Feuer werfen, so giebt es dem Malze einen angenehmen Geruch. Vor dem Gebrauche wird das Malz mit Wasser angefeuchtet, und bleibt so einige Stunden stehen, man rechnet auf jeden Scheffel angesprengtes Malz eine Stunde. Nachher wird es, weder zu grob noch zu klar geschroten. Im erstern Falle wird die Kraft im Brauen nicht gehörig ausgezogen, sondern bleibt größtentheils in den Träbern; im letztern hingegen macht es mit dem Wasser einen Teig, gehet nicht gut vom Gestelle, und macht dickes Bier, das nicht helle wird. Wäre ein Malz Graßkeimig oder dumpfig worden, so läßt man einen halben oder ganzen Scheffel Hopfen mit dem Malze schroten, dieser benimmt ihn allen widrigen Geruch und Geschmack. Zum Weißbiere und zum Essig gebraucht man bloß Luftmalz, welches nicht durch Feuer gedörret, sondern bloß auf dem Welkboden so lange gearbeitet wird, bis es ganz dürre ist. Die Hauptregeln beym Mälzen sind folgende: Man übereile sich nicht mit der Zubereitung; man lasse die Gerste wohl durchweichen und gehörig wachsen; man bringe das Malz nicht, wie viele zu thun pflegen, unmittelbar vom Wachsen auf die Darre, sondern lasse es erst einige Zeit auf dem Welkboden abwelken; endlich aber lasse man es, nachdem es gedörret, einige Zeit in Haufen auf dem Boden liegen, ehe man es verbrauchet.

Malzboden, ist derjenige Theil des Bodens über dem Brauhause, wo man das gedarrte Malz aufbewahret. Es ist gut, wenn er nicht weit von der Darre, und unmittelbar über der Netzkammer, wo man das Malz anfeuchtet, angebracht ist, damit man das Malz gleich von dem Boden durch eine sogenannte Hösche, (einen von Bretern gemachten Schlauch) hinablaufen lassen kann, wenn es angesprenget werden soll.

Malzdarre, ist ein Ofen mit einem länglichen Gewölbe, worauf man das Malz auf hölzernen oder drähternen Horden darret. Man hat davon zweyerley Sorten, die erste ist die Niederländische Darre, diese stehet über einen ziemlich hohen, oder über zwey niedrigen Gemächern, sie muß vom Feuerheerde an bis an die Horden wenigstens

10 Ellen, kann aber auch 12 bis 14 Ellen hoch seyn. Der Feuerheerd ist $3\frac{1}{2}$ Elle bis 4 Ellen lang, und 2 Ellen breit, und von doppelt über einander gelegten Mauersteinen aufgemauert. Auf diesen Heerd wird ein langer Ofen gesetzt, welcher inwendig $\frac{3}{4}$ Elle weit ist, und an jeder Seite eine, 9 Zoll hohe, und eines halben flachen Ziegels dicke, Mauer hat. Auf diese Seitenmauer wird ein Gewölbe aufgeführet und gewölbet, welches man den Sattel nennet. Vor den Ofen kommt eine eiserne Feuerthüre, so groß als das Feuerloch. Auf dem hintersten Ende dieses Ofens wird aus demselben eine viereckigte, inwendig und auswendig wohl berappte und verstrichene Röhre, unten im Lichten 18 bis 20 Zoll weit, aufgeführet, welche man die Sau nennet. Wenn diese die Hälfte der Höhe bis zu den Horden erreicht hat, wird sie nach und nach eingezogen, so daß sie $\frac{3}{4}$ Elle unter den Horden nur noch 9 bis 10 Zoll Weite im Lichten behält, in welcher Weite sie bis zu den Horden fortgehet. Die Darrhorden sind entweder von haselnem Holz, oder Drath geflochten, und sind besser als die sogenannten, mit Löchern durchbohrten, an manchen Orten eingeführten, Darrbreter. Noch sind vorne 2 Thüren auf beyden Seiten des langen Ofens, wodurch man hineinkriechen, und das durchgefallene Malz herauslangen kann. Diese nennet man Höllen, und sind am Boden entweder gepflastert oder mit Lehm, auch Estrich ausgeschlagen. Die Darre ist unten 5 Ellen lang, und 4 Ellen breit, oben aber $7\frac{1}{2}$ Elle lang, und $6\frac{1}{2}$ Elle breit, von den Horden aber bis zur Decke 3 Ellen hoch. Die Wände laufen schräg rücklings nach obiger Weite hinaus. Wenn die Röhre des niedrigen Gebäudes halber nicht hoch genug angelegt werden kann, so muß der untere Heerd länger, oder in Ermangelung des Platzes hinten am andern Ende übers Kreutz geführt werden; dadurch entsteht theils durch den verlängerten Gang, theils durch die Nebengänge, die der Rauch machen muß, eben diese Wirkung.

Die zweyte Art ist die Bayersche- oder Satteldarre; sie ist nur $2\frac{1}{2}$ bis 3 Ellen hoch. Sie hat entweder nur einen Heerd, auf dessen beyden Seiten Schlupfthüren sind, oder sie hat zwey Heerde, auf jeder Seite einen, und zwischen beyden eine Thüre. Diese Art Darren ist ohngefähr 10 Ellen lang, und 5 Ellen breit. Der Sattel wird entweder von eigends dazu gemachten Darrziegeln, oder von gegen einander aufgesetzten, mit Lehm überschlagenen, Hohlziegeln, über welche oben am Forste wieder andere der Länge nach hingelegt werden; hinten, den Schünlöchern gegen über, sind entweder ein oder drey im Dreyeck gestellte Zuglöcher, jedes 2 Zoll ins Gevierte, ein einzelnes aber größer. Die Horden liegen zu beyden Seiten an der Wand an, und in der Mitte von beyden Seiten auf dem Dörrbaume auf, so daß sie ein doppeltes Pult bilden. Man kann statt der Horden auch durchlöcherte Breter, oder durchlöcherte Bleche nehmen. Diese so-

sowol als die eisernen Horden sind aber sehr theuer, die hölzernen Breter und Horden hingegen wegen des Entzündens gefährlich. Besser sind aber töpferne Horden, sie sind nicht so kostspielig, keiner Feuersgefahr ausgesetzt, und brauchen viel weniger Feuerung. Sie bestehen aus Kacheln, deren jede ein schräglaufendes Loch hat. Sie ruhen auf eisernen Stäben, welche von dem Darrbaume auf die Seitenmauern herabgehen, und die Fugen werden mit Lehme verstrichen. Das Feuer muß sehr gelinde seyn, sonst verbrennen sie das Malz. Ein mehreres hierüber lese man in den neuern ökonomischen Nachrichten im 1sten B. S. 482 nach.

Malztenne, ist das Behältniß des Malzhauses, wo das eingeweichte Getraide aufgeschüttet, und bearbeitet wird, damit es wächset. Sie ist entweder ganz, oder wenigstens halb unter der Erde, die über der Erde stehenden sind der Unbeständigkeit der Wärme und Kälte zu sehr ausgesetzt. Der Boden wird mit Platten oder glatt abgeriebenen Ziegeln gepflastert, und in die genaueste horizontale Gleichheit gebracht. Oder es wird aus Lehmschlag wie eine Scheuntenne bereitet. Nach den Seiten zu wird es etwas abhängig gemacht, und mit einem Ausfluße zur Ableitung der Nässe versehen. In einer Ecke desselben ist der Quellbottig oder Quellstock befindlich, und nahe dabey, entweder im Gebäude selbst, oder außer demselben, eine Pumpe angebracht, um das Wasser durch Rinnen gleich in denselben pumpen zu können. Oben darüber sollte der Gerstenboden seyn, um die Gerste gleich durch einen Schlauch, wie das Malz in die Netzkammer, herunter schütten zu können.

Mandel, Rolle, ist eine Maschine, worauf die gewaschene und getrocknete Wäsche glatt und weich gemacht wird. Sie bestehet aus einem starken, eichenen Gerüste, zwischen welchem eine breite, starke Bohle von hartem, aber nicht eichenem Holze befestiget ist; auf einer andern, dieser ganz ähnlichen, nur 2 Zoll schmälern, Pfoste, ist ein länglich vierecktigter, mit Steinen angefüllter Kasten befestiget, welcher 18 bis 24 Zoll kürzer ist als die Pfoste. Zwischen gedachte beyde Pfosten schiebt man zwey, mit Wäsche bewickelte Mandelhölzer, welches Walzen von harten Holze sind, die etwas kürzer sind, als die Breite der untern Pfoste beträgt; diese werden dadurch, daß man den obern Kasten hin und her ziehet, mit bewegt, und dadurch der Wäsche die nöthige Glätte und Weiche gegeben. Diese Art von Mandel erfordert 2 bis 4 Personen, um den schweren Kasten zu ziehen. Um deswillen hat man die Drehrolle erfunden. Dieser Kasten ist mit Ketten an eine Welle befestiget welche durch ein Getriebe von einem Rade bewegt wird, das eine einzige Person, vermittelst einer Kurbel, drehen kann.

Mandel ist 2) das vierte Theil eines Schockes, und beste-

det aus 15 Stück, z. B. 1 Mandel Eyer, Lerchen etc.

Mandel ist 3) ein Haufen von 15 Garben Getraide, die man aufsetzet, um dasselbe darinnen vollends abtrocknen zu lassen. Deren hat man zweyerley, nemlich a) **Kreuzmandeln**, diese braucht man hauptsächlich zum Wintergetraide. Bey diesen legt man unten 4 Garben ins Kreuz, auf diese noch 4, und auf jene abermals 4 auf gleiche Weise; auf diese werden 2, und darauf noch eine etwas schräg gelegt. b) **Haufenmandeln**, welche beym Sommergetraide gewöhnlich sind. Man legt nemlich unten 3 Garben in eine Reihe, diesen gegenüber wieder 3, so daß Aehren auf Aehren kommen, auf die ersten 3 legt man wieder 3, und diesen gegenüber 2 Garben, auf die letzten 3, 2, und gegenüber eine, auf die letzten zwey aber noch eine Schlußgarbe. Endlich

5) ist **Mandel** die Frucht des Mandelbaumes, der aber hier zu Lande selten gezogen wird. Man hat **bittere** und **süße** Mandeln, welche theils zur Arzney, theils als Leckerbissen gebraucht werden, und daher kein landwirthschaftlicher Gegenstand sind.

Mangold, Bete, Beißkohl, Beta, ist ein großblätteriges Küchenkraut. Man hat davon viererley Sorten, nemlich: 1) den **großen weißen Beißkohl**, Beta alba major, 2) den **gemeinen weißen Beißkohl**, Beta vulgaris alba, 3) den **rothen mit rothen Blättern**, Beta vulgaris rubra, und 4) den **gelben**, Beta lutea. Alle sind in der Behandlung einander gleich. Man säet im Frühjahre den Saamen in ein gutes wohlgedüngtes Land, und wenn die Pflanzen ohngefehr das sechste Blatt haben, verpflanzt man sie entweder sämmtlich, oder welches besser ist, nur die zu dick stehenden, die man ausziehet, in ein Beet von gleicher oder noch besserer Beschaffenheit. Wenn die Pflanzen erwachsen, so bricht man die Nebenblätter fleissig ab, worauf man den Erdboden umhacket, und das Erdreich an die Pflanzen ziehet. Man muß ihn bey trocknem Wetter mit Wasser, worein etwas Mist gerühret ist, begießen. Das Abnehmen der untersten Blätter, die man dem Viehe giebt, muß von Zeit zu Zeit wiederholet werden. Im späten Herbste wird er ausgehoben, und nachdem er von den gelben Blättern befreyet ist, im Keller oder Garten in Erde eingeschlagen; übrigens aber wird mit Gewinnung des Saamens sowol als im Gebrauch damit verfahren, wie mit anderm Blattkohle. Der Saame bleibt 4 Jahr tauglich.

Mangoldrübe, s. Turneps.

Mann, wird im ganzen Thierreiche dasjenige Geschlecht genennet, welches die Zeugung verrichtet, vorzüglich aber ist dieser Name dem zeugenden Menschen eigen. Bis ins siebende Jahr ist er ein **Kind**, dann bis ins 14te ein **Knabe**, hierauf bis ins 30ste ein **Jüngling**,

von da bis in 60ste ein Mann, und endlich ein Greiß. Erwachsene Personen männlichen Geschlechts werden mit dem Namen Mannspersonen belegt. Mann wird aber auch insbesondere jede verheyrathete Mannsperson genennet, deren Name eigentlich Ehemann heißen soll. Auch hat man verschiedene Stände und Gewerbe, bey welchen man das Wort Mann mit Vorsetzung eines Beywortes brauchet, als Edelmann, Bergmann, Kaufmann, Geschäftsmann, Handwerksmann rc.

Mannlehn, s. Lehen.

Marder, ist ein zum Geschlecht der Wiesel gehöriges Raubthier; an Größe ist es der Katze, übrigens mit seinen niedrigen Füßen, kurzen Ohren und spitzigen Kopfe dem Wiesel gleich. Am After hat es eine Blase mit einer stark riechenden Feuchtigkeit angefüllt. Man hat deren zweyerley Sorten, nemlich: 1) der Baummarder Mustela martes, dieses ist von Farbe Kastanienbraun mit weißlicher Kehle, hat weiche, zarte, und dick zusammen verwachsene Haare, welche unter das vorzüglichste Pelzwerk gerechnet werden, daher man auch dem Baummarder den Namen Edelmarder beyleget. Ihr Aufenthalt ist in Wäldern in hohlen Bäumen, aus denen man sie nicht anders als durch Ausräuchern bringen kann. Ihre Nahrung bestehet in Eyern, Vögeln und kleinen Thieren, die sie bezwingen können. Ihre Begattungszeit, Rollzeit, ist im Januar, und nach 9 Wochen bringen sie 3 bis 4 blindgebohrne Junge. Ihre Losung riecht fast wie Bisam. Man fängt sie 1) in Schlagbäumen, (s. d. Wort) die man an solchen Orten anbringt, wo kein nützliches Thier hinzukommen kann. Man läßt den Schlagbaum das ganze Jahr an dem nemlichen Orte, wo man ihn einmal befestiget hat, so gewöhnet es sich daran, ihn immer zu sehen, und wenn man ihn nur alle 8 oder 14 Tage einmal stellet; so wird man immer etwas darinnen fangen. 2) In Stangeneisen, Fuchsschwanehälsen und Tellereisen, (s. diese Wörter) wozu man eine Schleppe von Haasengescheide macht, und einzelne Brocken von Schweinefleisch in Gänsefett gebraten, oder von einzelnen Beinchen verspeißter Hüner und Kapaunen hinwirft.

2) Der Steinmarder, Mustela foina, ist etwas kleiner und falbigter, hat eine weiße Kehle, und seinen Aufenthalt in Felslöchern und Steinritzen, ingleichen in alten Gebäuden und anderm Gemäuer. Er ist ein Feind alles Federviehes, denen er das Genicke entzwey beißet, das Blut aussauget, und alle die er beysammen findet, würget, und so viel er davon fortbringen kann, mit nimmt, verstecket, und nach und nach verzehret. Ihre Rollzeit ist im Februar. Man fängt sie in Tellereisen, die man ohne alle Verwitterung auf den Absprung, d. h. dahin leget, wo der Marder von einem Gebäude zum andern zu springen pflegt,

pflegt, oder wo Löcher sind, durch welche sie in ein Gebäude kriechen. Auch kann man sie mit Schwanenhälsen fangen. Nicht weniger hat man auch Marderfallen, wovon es zweyerley Sorten giebt: a) die einfache bestehet aus 3 Stücken Bret, jedes $1\frac{1}{2}$ bis 2 Ellen lang, nach Fig. 19 macht eines davon den Boden, die andern beyden Seitenbreter aus. A. B. C. D. hinten ist ein anderes Bret, 9 bis 10 Zoll im □ und 3 Zoll stark, A. C. E. F., dann nagelt man ein anderes von gleicher Stärke, aber nur 12 bis 16 Zoll lang. A. F. G. H. oben darauf. Die übrige Oefnung vermacht man ebenfalls mit einem Brete, das man aber auf- und zumachen kann G. H. I. K. Alsdann bohret man an dem Rande der beyden Seitenbreter bey G. H. ein Loch, und schlägt 2 Nägel durch, daß sie das oberste Bret fassen, und denselben als Achse bey seinem Auf- und Zumachen dienen können. Daran nagelt man wieder ein Stück Bret bey I. K. dem Brete A. C. E. F. gleich, welches blos an den Falldeckel befestiget wird, damit, wenn sie zufällt, das Ganze einen verschlossenem Kasten ähnlich sehe. Dann nimmt man 2 Stücken Holz, C. M. jedes eine Elle lang, bohrt durch dieselben oben Löcher, daß man den kleinen Finger durchstecken kann, und nagelt sie in der Mitte der Seitenbreter einander gegenüber fest, nachdem man vorher in die Löcher oben ein vierecktes Holz 1 Zoll stark, und an beyden Enden wie eine Achse abgerundet, gesteckt, und in der Mitte ein Loch gemacht hat, worein man einen schweren Stock O. N. stecken, und so befestigen kann, daß er sich von selbst auf das bewegliche Oberbret G. H. I. K. stelle, und senkrecht stehen bleibe, damit der gefangene Marder sie nicht aufheben könne. Ehe die Breter zusammengenagelt werden, muß man in das Seitenstück A. B. C. D. unten bey dem Buchstaben X. ein 2 Zoll hohes, und $\frac{1}{2}$ Zoll weites Loch einschneiden, und gerade gegenüber an dem andern Seitenbrete ein kleines Loch bohren, wodurch man eine dünne Schnur ziehen, und einen kleinen Fingers dicken Sprenkel P. daran binden kann, der an seiner Spitze auf der andern Seite befestiget, und auf der andern Seite durch das Loch gesteckt, und frey auf- und abgelassen werden kann, auch ein Paar Zoll vor das Loch herausgehen, und bey dem Ende P. einen Einschnitt haben muß. An diesen Sprenkel wird inwendig in der Falle ein altes stinkendes Ey oder andere dergleichen Witterung befestiget. Auswendig, in der Mitte des beweglichen Oberbretes bey Y., wird ein starker Bindfaden mit einem Ende, mit dem andern aber an ein kleines, $1\frac{1}{2}$ Zoll langes, halben Fingers dickes, und an beyden Seiten keilförmig zugeschnittenes Hölzchen S. also angebunden, daß, wenn der Deckel 6 Zoll aufgehoben, und der Bindfaden über die Achse des Steckens O. N. und über das bey Q. an einem aufgerichteten Säulchen bewegliche Röllchen herüber gezogen worden, das kleinere Hölzchen mit dem einen Ende in die Kerbe des Sprenkels P, und mit dem andern an

dem

dem Rande des Loches X. stehe. Wenn nun der Marder die Witterung riechet, geht er hinein, und sobald er das Ey berührt, fällt das Hölzgen aus dem Sprenkel, und die Falle zu, daß das Thier eingesperrt ist. b) Die doppelte Marderfalle ist von gleicher Beschaffenheit, und aus Fig. 19 zu ersehen.

Marck ist ein, beym Wägen des Silbers und Goldes übliches Gewicht. Ein Marck Silbers hat 16 Loth. Auf den Münzen die nach Conventionsfuß ausgepräget sind, stehet der Gehalt. Z. B. auf dem Species 10, auf dem Gulden 20, auf dem halben Gulden 40, auf dem 20 Kr. 60 eine feine Marck rc. Eine Marck Goldes hält 24 Carolin, oder 67 Ducaten.

Marckt heißt derjenige Platz in einer Stadt, der vorzüglich dazu bestimmt ist, allerley Dinge daselbst zu verkaufen. Ist er nur zu einzelnen Dingen bestimmt, so führt er von diesen den Namen, als Roßmarckt, Viehmarckt, Getraidemarckt rc. Oft verstehet man darunter die Zeit, wo vorzüglich vielerley Dinge auf dem Markte verkauft werden, und da hat man Jahrmärkte, Wochenmärkte rc. Der Preiß, um den das Getraide oder andere ländliche Produkte auf dem Markte verkauft werden, wird der Marktpreiß genennet; ein Landmann muß sich mit diesem in Rücksicht der nächsten Städte bekannt machen, um zu wissen, wenn er seine Producte mit Vortheil dahin zum Verkauf bringen kann. Diejenigen Personen in den Städten, welche darauf zu sehen haben, daß auf dem Markte alles in gehöriger Ordnung gehe, auch das rechte Maaß und Gewicht habe, wird der Marcktvoigt, Marcktmeister genennt.

Marschland wird im Hollsteinischen und andern Niederländischen Gegenden ein niedriges, feuchtes, mehr zum Graß- als Getraidebau brauchbares Land genennet, zum Unterschiede von Geest, welches in gedachten Gegenden ein trocknes Land bedeutet.

Mast, Eichelmast, Fehm, ist eine Nutzung von den Früchten der Eichen und Buchen, da man Schweine zur Mastung in dergleichen Wälder treibet, durch Verzäunungen in einen gewissen Bezirk einschließet, und so lange im Holze läßt, bis sie fett sind, da sie dann verkauft werden. Auch nehmen die Besitzer von Eichenwäldern Schweine von andern Leuten gegen ein gewisses Mastgeld in die Mast. Diese Nutzung ist aber nur in solchen Jahren, da die Eicheln und Buchecken gut gerathen, zu erlangen. Die Schweine, welche man in die Mast nimmt, nennt man eingefehmte Schweine, diese werden in ein darüber gehaltenes Buch, das Fehmregister genannt, eingetragen, und mit einem glühenden Eisen bezeichnet, welches man einbrennen nennt, wofür der Forstbediente eine Belohnung bekömmt, die man das Brennholz nennet. Sind die Eicheln und Bucheneckern wohl gerathen, so hat man

man volle Mast, mittelmäßig gerathen, halbe Mast, Sprengmast hingegen, wenn nur einzelne Bäume dergleichen Früchte haben. Hat man so viel Mast, daß man, wenn die ersten Schweine ausgefehmet, d. h. fett, und wieder aus der Mastung gekommen sind, noch mehrere mästen kann: so kann man andere einfehmen, und dieses nennet man sodann die Nachmast. Dienstmast heißt, wenn manche Güter oder Ortschaften das Recht haben, ihre Schweine in landesherrliche oder andere Waldungen zur Mast zu treiben; geschiehet aber dieses ohne Zwang, und kann der Holzbesitzer in die Mast nehmen, welche Schweine er will, so nennet man es eigene Mast; doch ist auch in jenem Falle die Nachmast eine Nutzung des Eigenthümers. An Orten wo Mast ist, darf man von Bartholomäi an, kein anderes Vieh in das Holz hüten. Das Mastgeld ist verschieden, theils nach der Größe der Schweine, theils nach der Dauer, und theils nach der Beschaffenheit der Mast; denn Eichelmast allein ist der blosen Buchmast vorzuziehen, beyde vermischt, aber die beste. Unter den Eicheln aber geben die länglichen Dachseicheln von der Steineiche die beste, die kleinen runden Harzeicheln aber die schlechteste Mast.

Mastung, ist die Art und Weise das zum Schlachten bestimmte Rind- Schaaf- Schwein- und Federvieh fett zu machen. Sie geschiehet durch überflüßige Weide, durch Erdfrüchte, und geringes Obst, auch Abgänge aus der Küche, durch Getraide, Kleyen, Trábern, Brandweinspülig und Abgänge vom Stärkemachen. Will man auf den Verkauf das Mastvieh mästen, so muß man vorher die Preise des magern und gemästeten Viehes sowol, als die Kosten der Mastung genau gegen einander berechnen, und das Geschäfte nur dann unternehmen, wenn der Ueberschlag zeigt, daß man Nutzen davon hat. Vieh, das man mästen will, muß gesund und gefräßig seyn. Um den Appetit zu vermehren, und daß es sich die Zähne nicht stumpf fresse, muß man Salz unter das Futter thun; das Stampffutter für das Mastvieh muß zuvor gehörig gereiniget und abgewaschen werden. Die beste Zeit, die Mastung anzufangen, ist im Herbste, da man sie mit allerley Rauchfutter und dergl. erst anfüttert, damit die Därme sich ausweiten, und desto mehr Mastfutter vertragen. 1) Die Rindviehmast ist zweyerley, nemlich die Sommer- und Herbstmast. Die erstere fängt gegen das Ende des Mayes an, da man das Mastvieh früh mit Tagesanbruch in eine fette Graßweide treibt, wenn die Sonne anfängt warm zu scheinen, an einen schattigen Ort, und wenn die Hitze nachläßt, wieder an ihren vorigen Ort, Abends aber in den Stall zurückbringet. Während dieser Mast müssen sie täglich drey bis viermal getränkt, und wöchentlich mit einer gehörigen Portion Salz versorgt werden. Auf diese Art werden sie gegen Michaelis fett seyn. Um diese Zeit wird das Rindvieh zur Herbstmast aufgestellet, und auf folgende

Art

Art gemästet: Früh um 4 Uhr bekommt es Stampffutter, Schroth, Heckerling, Träbern rc., um 8 Uhr Rauchfutter an Heu oder Stroh, um 10 Uhr laulich Getränke mit Schroth, schwarzem Mehl, Kleyen oder Brandweinspülig angemenget, und bald darauf, wenn es etwas verschnoben hat, Stampffutter wie früh 4 Uhr. Nachmittags 3 Uhr wieder Rauchfutter, um 6 Uhr wieder gemengtes Futter, und um 9 Uhr wird es wieder auf obige Weise getränkt, worauf es mit gutem Heu und Stroh vollends abgefüttert wird. Das vorzüglichste Stampffutter zu dieser Mastung sind Runkeln und Kraut; auch fressen sie Eicheln und Buchecken gern, geschroten oder gestampft. Man kann ihnen auf alles Mengefutter und in den Trank Salz geben, auch wöchentlich einmal die Zunge mit Salz reiben; dabey muß man aber die Tröge stets reinlich halten, und das Vieh selbst bisweilen mit warmen Wasser waschen. Diese Art Mastung wird ohngefehr in 3 Monaten beendigt. Wenn Bullen gemästet und so fett werden sollen, als geschnittene Ochsen, so muß man sie ein halb Jahr vor Anfange der Mastung verschneiden. Kühe, die recht fett werden sollen, läßt man bald im Anfange der Mastung durch immer seltneres Melken verseigen. 2) Die Schweinemast ist zweyerley, nemlich die Eichelmast, von der wir nur vorstehend geredet haben, und die Hausmast. Ausgewachsene Schweine sind dazu die besten. Die beste Zeit zum Anfange der Hausmastung ist von Michaelis an, wenn die Schweine schon durch die Stoppelweide gut bey Leibe sind. Die Mastung geschiehet eben, wie beym Rindvieh, daß sie täglich sechsmal gefüttert, und zweymal getränket werden; anfänglich bekommen sie wechselsweise Kartoffeln, gekochte Erbsen, Möhren, Eicheln gestampft oder geschroten, allerhand Gartensachen rc., und dabey Spülicht, auch Schrotsaufen. Zuletzt aber wird ihnen jedes Futter mit Gerstenschroth angemenget, und wenn sie 2 oder 3 Scheffel, das Stück, gefressen haben, sind sie fett. Wer Brennerey hat, giebt ihnen täglich dreymal Spülig und zweymal anderes Futter. Anfänglich darf man ihnen das Saufen nicht zu gut geben, sondern man muß sogar den Brandweinspülig mit Wasser vermengen; auch darf man sie vom Anfange nicht überfüttern, es muß aber alles von Zeit zu Zeit vermehrt und verbessert werden. Vor dem Anfange der Mast muß dem Schweine das Rangkorn genommen werden, auch muß man jedem ein Quentchen Antimonium crudum (Spießglas) geben. Es werden gewöhnlich 2 Schweine von einerley Zucht und die zusammen gewohnt sind, in einen Koben, (Stall) zusammen gestellt, weil sie besser zusammen, als einzeln, fressen. Vertragen sie sich nicht, so macht man einen Unterschied von Bretern, daß sie zwar nicht zusammen kommen, aber einander doch fressen hören können.

3) Schöpse, die man nicht auf der Fettweide fett hütet, mästet man zu Hause mit gutem Heu, Träbern, Gerstenheckerling, und Hafer-

Haferschrot. Auch kann man ihnen Stampffutter, oder Eicheln darunter mengen. Man muß es ihnen aber in öftern, jedoch kleinen Portionen geben. Zum Getränke giebt man ihnen Schrotsaufen, und tränket sie täglich zweymal, so wie man sie auch täglich Salz lecken läßt.

Die Mastung des Federviehes ist bey jeder Art besonders abgehandelt.

Mastvieh wird alles Vieh genennet, das auf vorbeschriebene Art gemästet wird.

Mauer, ist eine von Bruch- oder Mauersteinen erbauete Wand. Es kann kein Gebäude ohne Mauer aufgeführt werden, denn wenn auch gleich die Wände bloß von Lehmwand oder Bleiche sind, so muß doch der Grund nebst dem Füllmunde, etwa eine Elle hoch von Steinen, und zwar von Bruchsteinen gemauert seyn. Die Grundmauer eines Gebäudes muß nach der Last, die sie zu tragen hat, eine, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Ellen stark seyn, eine bloße Unterschiedsmauer hingegen, die nichts zu tragen hat, bedarf nur $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Elle Stärke.

Maulbeere, ist die Frucht des Maulbeerbaumes. Man hat schwarze und weiße. Die schwarzen sind im reifen Zustande schwarz, und haben einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack, sie werden nach und nach vom August bis in den October reif. Die weißen sind von Farbe weißgelblich, rothgrau, oder gesprenkelt, kleiner und süßer als die schwarzen.

Maulbeerbaum, Morus. Man hat davon zweyerley Sorten, den schwarzen und den weißen. Der schwarze Maulbeerbaum Mor. nigra, breitet seine Wurzeln in der Oberfläche der Erde aus, bekommt einen dicken, aber gemeiniglich krummen Schaft, und treibt die Aeste nicht hoch, sondern ausgebreitet: Er hat große, breite, runde, rauhe und harte Blätter von dunkelgrüner Farbe. Er ist sehr weich, und man muß ihn deshalb an Orte pflanzen, wo er vor den Winden gesichert ist. Man kann ihn auch am Spalier ziehen, aber unter dem Schnitte gehalten, trägt er keine Früchte. Der weiße Maulbeerbaum. Mor. alba, hat eine weißere Rinde, feinere und lichtere Blätter. Seine Blätter sind das Futter der Seidenwürmer, die zwar die Blätter des schwarzen auch fressen, aber eine grobe und schwere Seide davon bekommen, auch wachsen die weißen Maulbeerbäume geschwinder als die schwarzen, sie schlagen zeitiger aus, und das Abnehmen des Laubes schadet ihnen nichts, welches die schwarzen hingegen nicht gut vertragen können. Die Blätter des weißen Maulbeerbaums sind ein gutes Futter in die Siede des Rindviehes. Der Maulbeerbaum schlägt nicht eher aus, bis alle Nachtfröste vorüber sind. Er verlanget einen guten, jedoch mehr sandigen als lehmigen Boden, und einen für Stürmen geschützten

ten Standort. Seine Fortpflanzung geschieht 1) durch Saamenkörner aus den Beeren, die man im Frühjahre in lockern, etwas sandigen Boden steckt und fleißig begießet, und die aufgegangene Pflanze von Unkraut rein hält. 2) Durch Absenken der von den Wurzeln austreibenden Schößlinge, die man so weit in die daneben gemachten Gruben einsenket, daß nur 2 oder 3 Augen sichtbar bleiben. 3) Durch Ablactiren. Auch kann man weiße Maulbeerbäume auf schwarze pfropfen. Wenn ein Maulbeerbaum nicht gut tragen will, so muß man ihn alle Aeste abstutzen, und wenn er dürre werden will, an der Erde abhauen, und die austreibenden Wurzelschößlinge einsenken. Der Maulbeerbaum ist für Raupen und allen Insekten, und sein Holz für den Wurmstich sicher, nimmt man ihm sein Laub zeitig, so erfrieret er auch im härtesten Winter nicht. Sein Holz ist für Tischler und Drechsler brauchbar, auch ein gutes hartes Feuerholz. Wer rechte gute Blätter, die einen großen Einfluß auf die Güte der Seide haben, ziehen, oder dieselben verbessern will, der lasse sich Pfropfreiser aus Italien kommen. Abarten sind 1) der rothe virginische Maulbeerbaum, morus rubra. 2) Der **Papier-Maulbeerbaum**, morus papyrifera.

Maulesel, mulus, ist ein von einen Pferdehengst und Esel-Stute, so wie **Maulthier**, hinnus, ein von einen Eselhengst und Pferdestute gezeugtes Lastthier. Bey beyden findet zwar der Geschlechtsunterschied statt, doch sind sie unfähig ihr Geschlecht fortzupflanzen.

Maulwurf, talpa, ist ein bekanntes kleines, aber sehr schädliches Thier, welches sich in der Erde aufhält, diese durchwühlet, und in Haufen aufwirft, dadurch aber in Gärten und auf den Wiesen viel Schaden thut. Man muß ihn daher möglichst zu vertilgen suchen, dieses geschiehet 1) durch Schierlingskraut, (cicuta), das man kocht, und wenn es kalt worden, in Stücken gebrochen, in die Farthen leget, wodurch die Maulwürfe vergiftet werden. Am besten aber werden die Maulwürfe vertilget, wenn die Gutsbesitzer einer ganzen Pflege zusammentreten, und einen **Maulwurfsfänger** den Fang der Maulwürfe verdingen, der gegen ein gewisses Fanggeld von jedem Stücke gehalten ist, den ganzen District von Maulwürfen rein zu halten. Die gewöhnlichste, sicherste und leichteste Art des Maulwurfsfanges ist, daß man Acht giebt, wo der Maulwurf neuerlich aufgestoßen, diese Farth trittman ein, und steckt dahin ein kleines weißes Stäbchen; wenn nun der Maulwurf seine verstörte Arbeit siehet, so kehrt er gleich wieder um, um ihn zu erneuern, dabey bewegt sich das Stäbchen. So bald dieses der Maulwurfsfänger siehet, sticht er mit dem Spaten hinein, und wirft den Maulwurf heraus. Wenn man im Frühjahre und Sommer recht große Maulwurfshaufen siehet, so darf man

man sie nur 14 Tage ruhen lassen, und sodann ausgraben, so wird man ein ganzes Nest voll Junge darinnen finden. Auch kann man Maulwürfe fangen, wenn man einen großen verglasurten, oben engern Topf als unten im Frühjahr wenn sie hitzig sind, gegen Abend in die Erde gräbt, so daß die Erde eine Hand breit darüber gehe; diesen Topf schmieret man inwendig mit Schweinsfett, und thut einen lebendigen Maulwurf hinein, so wird man am Morgen mehrere Maulwürfe darinnen finden, welche dem lebendigen nachgehen, hineinspringen, und wegen der Glätte des Topfes nicht wieder heraus können. Man hat nächstdem noch verschiedene Arten von Maulwurfsfallen, die aber zum Gebrauch für den Landmann zu kostspielig und künstlich sind. Man kann auch die Maulwürfe fangen, wenn man einen Schnellbügel, das ist eine Ruthe, woran eine Drathschleife befestiget ist, mit dem starken Ende neben der Farth in die Erde, das andere Ende mit der Schleife aber in die Farth stecket, und mit einem queer vor gesteckten Hölzchen in der Tiefe erhält. Wenn nun der Maulwurf in der Farth herkommt, so fängt er sich in der Schlinge, und stößt durch die Bewegung das Hölzchen weg, daß die Schlinge mit dem Maulwurf in die Höhe schnellet. Die Maulwürfe haben Feinde an den Wieseln, und einer Art kleiner rother Flöhe. Ihr Balg giebt einen schönen schwarzen sammtartigen Pelz. Die Maulwurfshaufen müssen im Frühjahre entweder mit der Wiesenschleppe oder mit Schippen und umgekehrten Harken glatt gestößen werden.

Maus, Mus, ist ein eigenes Thiergeschlecht, das Linneé, unter dem Namen nagender Thiere in die vierte Klasse der Säugthiere ordnet. Sie unterscheiden sich von andern dadurch, daß die untern Schneidezähne scharf und spitzig sind. Man hat drey Hauptarten von Mäusen, nach ihrem verschiedenen Aufenthalt und ihrer Nahrung, nemlich 1) die Hausmaus, die gewöhnlich in Gebäuden wohnet, und sich von dem, was sie darinnen antrift, als: Getraide, Mehl, Backwerk, auch wohl Papier, Kleidung rc. nähret. Sie bestehet wieder aus mehrern Abtheilungen, nemlich: a) die gemeine Maus, Mus musculus, b) die Spitzmaus, sorex, c) die Hausratte. 2) Die Feldmaus, welche auf dem Felde lebt, und sowol die junge Saat, als das reife Getraide frißt, und wenn deren viel sind, großen Schaden anrichtet Es giebt davon zwey Arten, a) die gemeine Feldmaus, mus terrestris, und die Fahr- oder Reitmaus, mus gregarius, welche sich in der Oberfläche der Erde aufhält, und die Erde durchwühlet, daß man ihre Gänge sehen kann. 3) Die Holzmaus, welche im Walde lebt, und sich von Holzwurzeln und Kräutern, auch Beeren nährt; sie theilt sich a) in die gemeine Holzmaus, mus sylvaticus, b) in die kleine Haselschaarmaus, mus avel-

avellanarius, und in die große Hasel-Ziesel-Bildmaus, mus citellus. 4) Die Wassermaus, welche in Löchern am Wasser, und nächst allerley Wurzelwerk, auch von kleinen Fischen und Fröschen lebt. Der größte Feind der Mäuse und das beste Mittel wider die Hausmäuse, ist eine gute Katze. Auch tödtet man sie mit Mäusegift, wo man sich aber in Acht nehmen muß, daß kein Mensch oder anderes Thier davon genieße, weil es diesen auch tödtlich werden kann. Auch hat man verschiedene Arten von Mäusefallen, um sie darinnen zu fangen. Die Feldmäuse, wenn sie in großer Menge vorhanden sind, zu vertilgen, hat wohl noch niemand ein sicheres Mittel erfunden, einzeln thun sie eben so wenig beträchtlichen Schaden, als die Holz- und Wassermäuse.

Mayen, nennet man junge Birken, oder in deren Ermangelung auch andere junge Bäume, die an vielen Orten zu Pfingsten abgehauen, und als eine Zierde vor die Kirchen oder die Häuser solcher Personen, denen man dadurch eine Ehre erzeigen will, und besonders von jungen Mannspersonen vor die Wohnungen ihrer Geliebten in die Erde gesteckt werden. Weil dadurch eine Menge Bäume verdorben, und in ihrem besten Wuchse, auch zu einer Zeit abgehauen wird, wo sie im besten Safte stehen, und an der Wurzel nicht wieder ausschlagen, so geschiehet dadurch jährlich ein beträchtlicher Schaden am Holze, und sollte daher billig aufs schärfste verboten, und aufs genaueste darauf Acht gegeben werden, daß es nicht geschehe; nicht weniger sollte man die, so sich darüber betreten ließen, exemplarisch bestrafen.

Maiß, s. türkischer Waitzen.

Meerrettig, Cochlearia armoracea, ist ein bekanntes Wurzelgewächs. Er verlangt einen recht fetten, feuchten, aber doch nicht sumpfigen Boden, kann das Land dabey auch noch locker seyn und eine schattige Lage haben, so ist es desto besser. Er wird entweder durch die Kronen der dicken Stangen, welche man 1 Zoll lang von der Wurzel abschneidet, und dem Winter durch aufbewahret, oder durch die, ohnehin sonst nicht brauchbaren Nebenwurzeln fortgepflanzt. Das Land dazu wird im Herbste oder Frühjahre tief gegraben, und mit wohl verfaultem Miste tüchtig gedünget, alsdann aber in Ellen breite Beete, und ½ Elle breite Wege getheilt, mit der Erde aus den Wegen aber das Beet erhöhet, das man sodann eben harket, so daß es in der Mitten hoch ist, und seine Höhe nach beyden Seiten abfällt. Dann bohret man mit einem fingersstarken Stocke beynahe waagerechte Löcher in beyde Seiten des Beetes jedes von dem andern ½ Elle entfernt, 3 Zoll unter der Oberfläche, und darein legt man die neuen Setzlinge, nachdem man sie vorher an beyden Enden frisch beschnitten, und von allen Wurzelfaßern gereiniget hat, so, daß die

die Spitze etwas höher zu liegen komme, als die Krone, welche nur ein wenig hervorraget. Die Löcher werden nicht einander gegenüber, sondern geschachtet gebohret, wie die Figur

zeiget. Nach Johannis hebt man die Pflanzen an den Kräutig, jedoch ohne die Spitze aus ihrer Lage zu verrücken, nimmt ihnen so viel möglich die Nebenfaßern, drückt sie wieder in ihre vorige Lage, und bedeckt sie von neuen mit Erde. Dieses kann man im September wiederhohlen. Was man im Winter zu verbrauchen gedenkt, nimmt man im October, das Bedürfniß für den Sommer aber erst zu Ende des Winters aus, ehe er zu treiben anfängt; das übrige läßt man in der Erde, denn der Meerrettig ist perennirend, und treibt erst im andern und dritten Jahre die stärksten Stangen. Die ausgenommenen jungen Setzlinge schlägt man im Keller ein, allwo man auch die wohl gereinigten Stangen zum Gebrauch aufhebet.

Mehl ist Getraide, welches auf der Mühle, zwischen beyden Steinen, zermalmet, und durch den Beutel von den Kleyen abgesondert worden; ehe das letztere erfolget, wird es Schrot genennet. Gewöhnlich wird das Mehl von Roggen und Waitzen, auch oft von Gerste, und bisweilen von andern Getraidearten gemacht. Zum Brodbacken gebraucht man meistens Roggenmehl, und da bekommt man, nach Abzug der Metze für den Müller, von einem Scheffel Korn gestrichen Maaß, einen gehauften Scheffel, oder $1\frac{1}{4}$ Sch. gestrichen Maaß, und ein gehauftes Viertel Kleyen. In großen Haushaltungen macht man vom Roggen dreyerley Mehl, nemlich weißes, mittles und schwarzes. Das weiße Mehl wird vor die Herrschaft, das mittle fürs Gesinde, und das schwarze zu Hundebrod und in das Saufen fürs Vieh verwendet. Den Waitzen muß man vor dem Mahlen waschen, und die sich oben aufsetzenden leichten Körner abraffen, nachher aber den gewaschenen Waitzen, auf Tücher ausgebreitet, an der Sonne trocknen. Sodann kann man vielerley Sorten daraus mahlen, nemlich Kraftmehl zu ganz feinem Gebacknen, weißes zu Kuchen, mittles zu Klößen und Muß, und schwarzes, welches mit unter das Roggenmehl gemenget wird. Gerstenmehl wird ebenfalls zu Muß- und Kloßmehl, auch zum dritten oder vierten Theil unter das Roggenmehl zur Brödtung fürs Gesinde genommen. Das Mehl, das sich in den Mühlen verstäubt, und hin und wieder anhängt, wird Staubmehl, und das, was sich zwischen den Steinen anleget, Steinmehl genennet; beydes behält der Müller. Dem Müller gehört von jedem Scheffel eine Metze Mehl, nicht Korn, denn sonst bekäme er den 16ten, er soll aber nach der Chursächs. Mühlenordnung nur den 20sten

Theil jedes Scheffels erhalten. Ein Scheffel Korn wiegt im Mittel 146 ¼ Pfund. davon rechnet man nach dem Gewichte wieder zu bekommen:

134 Pfd. 20 Loth Mehl u. Kleyen,
19 — 18½ — die Mahlmetze,
12 — 1½ — werden auf Staub- und Steinmehl gerechnet. Wenn man das Mehl aus der Mühle bekommt: so wird jede Sorte besonders in einem Kasten aufgehoben, und oft umgerührt, weil es sonst, besonders im Sommer, leicht müchend und dumpfig wird. Ein solcher Kasten muß von weichem Holze, mit einem Schloße, und oben mit Gittern, vor welchen Schieber sind, versehen seyn, und im obern Theile des Gebäudes an einem trocknen und luftigen, ebenfalls mit Drathgittern versehen, Orte stehen.

Mehlthau, ist eine Krankheit des Getraides, da sich eine schwarze, schleimige Materie an den Aehren und am Stängel zeiget, welches besonders in nassen Jahren und feuchtem Boden, am vorzüglichsten aber nach einem starken Regen ohne Wind, und darauf erfolgten warmen Sonnenscheine geschieht, wobey zugleich die Blätter zusammenschrumpfen. Die Sonne ziehet sodann die angehäuften Dünste auf das äußere der Pflanze heraus, welchen verschiedene Arten von Insekten nachgehen, solche verzehren, und zugleich den Saft aus den Blättern saugen, dafür aber ihre Excremente, in Gestalt eines klebrigen Saftes zurücklassen, welcher, bald darauf von Viehe genossen, demselben schädlich wird.

Meile, ist ein gewisses Maaß, welches die Entfernung eines Ortes von dem andern bezeichnet. Sie hat ihren Namen von dem Lateinischen Worte mille tausend, weil eine Meile bey den Römern 1000 geometrische Schritte ausmachte. Eine deutsche Meile hält 1500 Ruthen, jede zu 8 Dreßd. Ellen gerechnet, folglich 12000 Ellen. Eine Chursächsische Meile aber hat 2000 achtelligte Ruthen, also 16000 Ellen, und ihre Dauer ist für einen Mann, der im ordentlichen Schritte gehet, 2 Stunden. Nach diesem Maaßstabe sind auch die Postsäulen in Chursachsen eingerichtet, da alle 2 Stunden weit eine Meilensäule, im Mittel zwischen 2 Meilensäulen eine Stundensäule, und alle halbe Stunden weit von jeder der vorgedachten beyden Säulen eine halbe Stundensäule stehet, welche letztere auf allen Poststraßen von Leipzig aus bis an die Grenze, numerirt, die ersten aber mit der stundenweisen Entfernung der nächsten Städte bezeichnet sind. Manche Städte haben das Bierzwangsrecht auf eine Meile weit im Umkreise, wozu in Sachsen ebenfalls dieser Maaßstab von 16000 Ellen angenommen worden.

Meiler, ist ein kegelförmig aufgesetzter Haufen Holz, welches verkohlt werden soll, ein mehreres davon siehe beym Worte Kohlen.

Meli-

Melioriren, heißt eigentlich verbessern, und wird im landwirthschaftlichen Verstande von Gütern gebraucht, deren Grundstücke, Viehstand rc. verbessert, und dadurch ihre Einkünfte vermehret werden. Wenn ein Pacht auf Melioration gesetzt ist, so müssen dem Pachter, bey seinem Abgange die Meliorationskosten von allen Verbesserungen, die er erweißlich machen kann, ersetzt werden. Ein Verpachter thut aber wohl, sich in keinem Pachtcontracte darauf einzulassen, denn die Erweißlichmachung der Melioration geht selten ohne Streitigkeit ab; und jeder Pachter, der die Landwirthschaft verstehet, wird ohnehin, um seines eigenen Vortheils willen, das Gut in den besten Zustand zu setzen und zu erhalten suchen; wer aber kein verständiger Landwirth ist, von dem läßt sich ohnehin keine Verbesserung erwarten.

Melken, heißt die Milch aus den Eutern des Melkviehes ziehen. Zu diesem Melkviehe rechnet man Kühe, Schaafe und Ziegen. Die Kühe werden gewöhnlich im Sommerhalbenjahre täglich dreymal, im Winterhalbenjahre hingegen nur früh und Abends gemolken; man thut aber besser sie das ganze Jahr durch früh, Mittags und Abends zu melken, und nur bey solchen das Melken nach und nach zu unterlassen, die wegen des bevorstehenden Kalbens treuge stehen. Denn je mehr das Vieh gemolken wird, je mehr werden die Nahrungstheile nach den Milchgefäßen zugezogen, dahingegen solche bey unterlassenem Melken mehr auf das Fleisch und Fett wirken. Man muß bey dem Melken fleißig Acht haben, daß die Mägde die Kühe gehörig ausmelken, weil sie sonst verseigen, und in ihrer Milchnutzung zurückgehen. Die Schaafe werden an manchen Orten, nach dem Absetzen der Lämmer, welches gegen Pfingsten geschiehet, bis Bartholomai täglich drey, und von da bis Michaelis zweymal gemolken; es ist aber besser diese Milchnutzung ganz aufzugeben, denn 1) kann man dann die Lämmer bis gegen die Erndte saugen lassen, und dadurch größere und stärkere Lämmer erziehen, ihnen auch gleich nach dem Absetzen die nahrhafte Stoppelweide zukommen lassen. 2) Werden die Mutterschaafe, wenn sie von der Entwöhnung des Lammes bis zur künftigen Begattung 2 volle Monate Zeit haben, Kräfte zu sammlen, weit stärker in den Winter kommen, und zur Erzeugung einer starken und kräftigen Nachkommenschaft geschickter seyn, als wenn die Natur, so bald sie aufhöret ihre besten Säfte zu Erzeugung der Milch anzuwenden, dieselben sogleich zur Nahrung des Lammes im Mutterleibe hergeben muß. Die Ziegen werden ebenfalls täglich dreymal, wie die Kühe, gemolken. Auch melket man an manchen Orten die Esel, deren Milch als ein Mittel wieder die Schwindsucht gebraucht wird. Die Tataren melken auch ihre Pferde, so wie die Morgenländer die Kamele, und die Nordländer die Rennthiere. Bey dem Melken sitzet die Magd auf dem Melkschemel, und hat zwischen den

Beinen die Melkgelte, das Melkfaß, worein sie die Milch aus dem Euter ziehet.

Mergel, ist eine gemischte Erdart, welche, nach ihren Bestandtheilen, verschiedene Nahmen führet. Die Hauptbestandtheile des Mergels sind Thon, Sand, Kalk und Gyps. Ist der größte Theil Kalk, so heißt er Kalkmergel, wenn der größte Theil Thon ist, Thonmergel; wenn die Hälfte aus Gyps bestehet, Gypsmergel, und wenn die andere Hälfte aus mehr Kalk als Thon bestehet, gypsichter Kalkmergel; hat sie hingegen mehr Thon, gypsichter Thonmergel. Ist ein Theil Sand unter den Mergel, so heißt er sandiger Mergel; bestehet die übrige Mischung größtentheils aus Kalk, so wird er sandiger Kalkmergel, ist hingegen der größte Theil Thon, so heißt er sandiger Thonmergel; ist aber der größte Theil Sand, Sandmergel. Ist weniger als ein Drittheil Sand darunter, so höret die Mischung auf Mergel zu seyn; sondern heißet thonichter Kalk oder kalkigter Thon. Kennzeichen des Mergels sind, 1) daß er im Feuer sehr hart wird, ja mancher sich darinnen sogar in mehr oder weniger durchsichtiges dichtes oder fettes Glaß verwandelt; 2) daß er im Wasser aufbrauset. Man findet ihn gewöhnlich auf dem Grunde ausgetrockneter Moräste und Teiche, wo viel Binsen, auch die Weiden höher und fetter als an andern Orten wachsen, und wo man des Nachts einen schwefelichen Geruch bemerket. Ingleichen wo in den Wiesen viel Maulwürfe und kleine Schneckenhäuser (Muschelgrieß) in der Erde sind, und das Graß, obschon der Boden an sich gut ist, doch nicht fett wächst, und ein saures Heu giebt. Ob, und von was vor Beschaffenheit Mergel vorhanden sey, kann man am besten erfahren, wenn man auf einem Platze, der die Anzeigen vorhandenen Mergels hat, mit dem Erdbohrer einschlägt, und dann die Probe macht, ob er die obengenannten Eigenschaften habe? Wenn der Mergel ausgegraben ist, muß man ihn ein oder zwey Jahre an der Luft liegen, und verwittern lassen, sodann ist er eine herrliche Düngung, nemlich Kalkmergel auf Thon- und Lehmboden, Thonmergel auf Kalk- und Sandboden, und Sandmergel auf Thon- und Lehmboden.

Merzschaaf, Merzvieh, Brackvieh; hierunter verstehet man diejenigen Schaafe, welche jährlich in den Schäfereyen ausgemerzet, d. h. zum Verkauf oder Schlachten ausgezeichnet werden. Bey der Herbstzählung nemlich werden so viel Stücke alt Vieh, als Lämmer eingestellet werden, ausgesucht, besonders gestellet, und mit dem Merzzeichen, welches ein rother Schmitz über die Stirn herunter ist, bezeichnet. Man wählet dazu solche, deren Augen von schlechter körperlicher Beschaffenheit zeugen, und nächstdem die ältesten Stücke. Den Winter über bekommen sie das schlechteste Futter, den folgenden Sommer hin-

hingegen die fetteste Weide, ohne Rücksicht, ob sie ihnen gesund sey, oder nicht, damit sie desto eher fett werden; sind sie dieses, so werden sie an den Fleischer verkauft.

Meßkette, ist eine aus Eisen- oder Messingdrathstangen bestehende durch Ringe und Wirbel verbundene Kette, in Ruthen, Halbe-Viertelruthen, und dann noch jede Ruthe in 10 Decimalfuß eingetheilt, die zum Ausmessen der Aecker, Wiesen und anderer Grundstücke gebraucht wird. Gewöhnlich hält eine solche Meßkette 5 Ruthen, nach dem jedes Ortes üblichen Maaße.

Metalle, sind die schwersten irdischen Körper, welche in der Erde in Steinen wachsen; im Feuer mit einem Glanze schmelzen, mit einer ungleichen Fläche erhärten, und durch den Hammer sich ausdehnen lassen. Sie sind edel oder unedel. Unter die edeln gehöret das Gold, aurum ☉ Silber, argentum ☽ und Weißgold oder Platina. Unter die unedlen hingegen Kupfer, cuprum ♀, Eisen ferrum ♂, Zinn, Stannum ♃ und Bley ♄. Man hat auch Halbmetalle, die sich zwar auch schmelzen, aber nicht hämmern lassen. Diese sind theils flüssig, theils fest. Das flüssige das Quecksilber argentum vivum ☿, die vesten sind Wißmuth, Bismuthum, Nickel, Nicotum, Arsenick, arsenicum, Spießglaß, Antimonium, Zinck, cincum, und Kobald, cobaltum. Dem Landmann sind das Eisen und das Kupfer die nützlichsten Metalle.

Metze, ist ein kleines Getraidemaaß, deren vier ein Viertel, und 16 einen Scheffel ausmachen.

Meyer, s. Hofmeister.

Miethen heißt 1) wenn jemand, der keine eigene Wohnung hat, mit dem Eigenthümer eines Hauses einen Contract schließt, welcher der Miethcontract genennet wird, vermöge dessen ihm jener die nöthige Wohnung zu seinem Gebrauche, gegen ein gewisses jährliches Geld, welches der Miethzinß heißt auf die im Contracte festgesetzte Zeit, überläßt; der, welcher auf diese Art eine Wohnung miethet, heißt ein Miethmann. 2) Ein Gesinde auf ein Jahr oder andere bestimmte Zeit gegen einen jährlichen Lohn in seine Dienste nehmen. Wenn man dem Gesinde bey Abschließung des Contracts etwas an Gelde reichet, so wird solches Miethgeld genennet.

Milch, ist eine weiße, süße, fette und nahrhafte Flüßigkeit, welche sich in den Brüsten der Weiber und Eutern der Säugthiere erzeuget. Sie ist eigentlich zur ersten Nahrung ihrer Jungen bestimmt, wird aber auch außer dieser Zeit von manchen Thieren zum Nutzen der Menschen gebrauchet. Die Bestandtheile der Milch sind Oel, Wasser, Salz und Erde. Die Oeltheile steigen in die Höhe, und bilden eine Haut, die man Rahm nennt. Die Erdthei-

theile scheiden sich durch den Zusatz einer Säure von den übrigen, und geben den Käse. Die Wassertheile sind die Molken, aus welchen man durch eine chemische Verrichtung noch einen Milchzucker ziehet, welcher die Salztheile enthält. Um die Milch bald zum Auskühlen, und dadurch desto geschwinder zur Gährung zu bringen; wodurch die Absonderung des Rahmes bewirket wird, denn diese tritt ein, sobald die Milch erkaltet, (welches die Weiber ausrahmen nennen), muß die Milch rasch aus den Eutern gezogen werden, damit sie einen rechten Schaum in der Gelte mache; auch muß man sie an einen kühlen, jedoch nicht kalten Ort setzen, daher muß sie im Sommer im Keller, und im Winter in einem mäßig warmen Behältnisse stehen. Wenn die Milch bald aus der ersten Gährung, welche sie vom Rahme scheidet, in die saure Gährung, wodurch der Käse entstehet, übergehen soll, so muß eine Säure hinzugesetzt werden, welches der bekannte Laab (s. d. W.) ist, welches bey Ziegen- und Schaafmilch, die wegen der mehrern alkalischen Theile, die sie bey sich führet, sich schwerer scheidet, vorzüglich nöthig ist. Je besser und nahrhafter das Futter und die Weide ist, je besser und fetter wird die Milch; nasse und morastige Weiden geben dem Viehe wenig Nahrung, also auch schlechte Milch. Bey alten und trächtigen Kühen wird die Milch auch geringer. Kennzeichen einer guten Milch sind, wenn ihre weiße Farbe mehr ins gelbliche als blaue, oder gar grünliche spielet, wenn sie dabey einen guten Geruch und Geschmack hat, und wenn man einen Tropfen auf den Nagel fließen läßt, daß er nicht zerfließt, sondern hübsch rund bleibt. Man muß, um viel und gute Milch zu bekommen, die Kühe nicht allein gehörig füttern und tränken, sondern ihnen auch eine gute weiche und warme Streu machen, und die Kühe sowol selbst, als auch alles Milchgefäße und Geräthe reinlich halten, die Gefäße zudecken, und die Behältnisse bisweilen mit Weyhrauch, Myrrhen, und andern wohlriechenden Dingen ausräuchern, und sonst reinlich halten. Wenn eine Kuh die Milch verlieret, giebt man ihr von den Zäpfchen der Haselstauden, welche man im Backofen gedörret, und zu Pulver gestoßen hat, einigemal früh und Abends etwas auf einer Brodschnitte mit Salz. Wenn die Milch blau wird, giebt man der Kuh einige Morgen und Abende hinter einander eine Hand voll Salz, und eben so viel rein abgeschabte und klein geschnittene Queckenwurzeln. Milch, die von sich selbst ohne Laab oder Feuer gerinnt, wird Schlottermilch, Schleppermilch, Schlickermilch genennet. Durch das Buttern werden die ölichten Theile im Rahme von den übrigen noch darinnen befindlichen Theilen geschieden, dieser Rückstand wird Buttermilch genennet.

Schaafmilch ist fetter und dicker als Kuhmilch; es werden auch sehr gute und fette Käse davon gemacht.

Ziegenmilch ist sowol als der Molken davon, sehr gesund, es werden auch gute Käse, nicht minder auch zwar wenig, aber wohlschmeckende Butter daraus bereitet.

Die Milchnutzung rechnet man von 8 Kannen Milch eine Kanne Rahm, und von 8 Kannen Rahm eine Kanne Butter. Auf eine Kuh rechnet man jährlich, ein Vierteljahr auf Trockenstehen, von den übrigen dreyen aber

das erste tägl.	6 Kannen	thut	540 K.
— zweyte —	4	— —	360 —
— dritte —	2	— —	180 —

Dieses beträgt zusammen 1080 K. hieraus werden 135 Kannen Rahm, aus diesen $16\frac{7}{8}$ Kannen Butter, im Mittel gerechnet a 6 gr., beträgt jährlich von einer Kuh 4 rthlr. 5 gr. 3 pf. Milchnutzung, nach Abzug der übrigen Milch und Käse, die man auf das Hausbedürfniß rechnet. In der Nähe großer Städte, wo man Milch und Rahm gut verkaufen kann, folglich keine Butter macht, bringt man die Nutzung der Kühe höher; denn 135 Kannen Rahm, a 2 gr. betragen 11 rthlr. 6 gr., die Milch wird für das Hausbedürfniß gerechnet.

Milch nennet man auch den männlichen Saamen der Fische, und daher die Männchen der Fische Milchner. Endlich nennet man auch Milch den Saft gewisser Kräuter und Pflanzen, der, wenn sie gedrückt werden, wie Milch heraus tritt, aber deren Genuß bey manchen schädlich ja gar tödlich ist, z. B. die Wolfsmilch.

Milchasch, ist ein thönernes, rundes, oben weites und unten enges, auch über dem Boden mit einem Zapfen versehenes, Gefäß, worein die Milch, so bald sie gemolken, gegossen, und wenn sie abgerahmet, die von dem Rahme abgesonderte Milch durch den Zapfen abgelassen wird, daß der Rahm allein im Asche zurückbleibet.

Milchfaß, ist ein niedriges rundes Fäßchen ohne Henkel, zu eben dem Behuf als der Milchasch bestimmt, und deshalb auch am Boden mit einem Zapfen versehen.

Milchgefäße, sind alle hölzernen und töpfernen Gefäße, die man zum Aufbewahren der Milch und zur Bereitung der Butter und Käse nöthig hat, als: Melkgelten, Milchäsche, Milchfässer, Rahmständer, Rahmtöpfe, Butterfaß, Butterwaschfaß, Buttertöpfe, Butterhosen, Quarckständer, Käseformen, Käsenäpfe rc.

Milchgeräthe; hiezu rechnet man nächst obigen Gefäßen, auch andere, zu diesen Geschäften nöthige, Dinge, als: Milchtuch, Rahmlöffel, Rahmsack, Buttermaaß, Quarcksack, Käsebanck, Käsekorb rc.

Milchkanne, ist eine hölzerne Kanne mit einem Deckel, worinnen die Milch nach dem Melken aus den Gelten gegossen, und darinnen in die Aesche getragen wird.

Milch-

Milchkeller, ist ein Keller, worinnen die Milch und der Rahm aufbewahret wird. Er muß unter der Gesindestube, im Sommer frisch und im Winter laulich seyn, so daß das Klima darinnen zu allen Zeiten mäßig ist. Auch dürfen keine stark riechenden Behältnisse in der Nähe seyn. Er muß mit gehörigen Regalen und Bretern, um die Milch darauf zu setzen, versehen seyn, und im Sommer oft gereiniget werden. In Ermangelung eines solchen Kellers muß man sich mit einem Gewölbe über der Erde, das man ein Milchgewölbe nennet, behelfen, welches übrigens mit dem Keller gleiche Eigenschaften haben muß. Im Winter bedienet man sich eines in der Gesindestube stehenden Milchschrankes.

Milchschwemme, ist ein ausgemauerter Kasten, worein Röhrwasser zu- und daraus wieder abläuft, das auch mit einem Gebäude von Gatterwerk überbauet, auch wohl gleich im Keller angebracht ist. Man setzet im Sommer die Gefäße mit der Milch hinein, um sie recht frisch zu erhalten.

Milchtuch, Seihetuch, ist ein reinliches, leinenes Tuch, das über die Milchkanne gelegt, und durch welches die Milch aus den Gelten in die Kanne gegossen wird, damit die unreinen Theile der Milch nicht mit in die Kanne kommen.

Milchzähne, nennt man überhaupt alle Zähne der jungen Säugthiere, welche sie in der Folge wieder verlieren, die man besonders bey den Pferden Fohlenzähne, und bey den Schaafen Lammzähne nennet. Insbesondere verstehet man darunter den hintersten Zahn in den Kinnbacken eines Kalbskopfes.

Mißjahr, oder Miswachs der Früchte, ist ein solches Jahr, da der Ertrag der Früchte, ohne Verschulden der Landwirthe, durch üble Witterung, so zurückgesetzt wird, daß kaum die Hälfte des gewöhnlichen Ertrages, oder auch noch weniger erbauet wird. Dergleichen Jahre sind äußerst selten, wo der Mißwachs total ist, d. h. wo er alle Früchte betrift; öfterer aber wird eine Getraideart dadurch verwüstet. Manche, aber nicht alle, Pachtcontracte sind auf Remiß bey Mißjahren eingerichtet, und da bekommt der Pachter auch nicht eher Remiß, bis der Schade, wo nicht die ganze Erndte, doch gewiß eine ganze Getraideart so betrift, daß wenigstens die Hälfte davon verloren ist, und dann bekömmt gewöhnlich der Pachter die Hälfte seines Schadens nach gerichtlichem Ermessen gut gethan.

Mispel, Mespel, Nespel, Hespelein, ist die Frucht des Mispelbaumes, und wird zu dem Kernobste gerechnet, ob man sie gleich füglicher zu den Beeren zählen könnte, da ihre Kerne nicht in einem Kerngehäuse in der Mitte der Frucht, sondern einzeln in der ganzen Frucht zerstreut herum liegen, und auch der Baum meh-

rentheils Strauchartig wächset. Sie werden nicht eher als im späten Herbste, wenn sie schon einige Reife bekommen haben, abgenommen, und auf Stroh gelegt, um da ihre völlige Reife zu erlangen, d. h. teig zu werden; denn eher sind sie nicht eßbar. Sie wachsen, wie gesagt, auf dem Mispelbaume, Mespel-Nestel-Hespeleinstrauche, Mespilus, welcher hin und wieder, in den ödesten Gegenden wild wächst und jeden Boden vertragen kann, dann auch ein gutes Buschholz giebt. In Gärten zieht man ihn aus Kernen oder aus der ganzen Frucht, die man einlegt so bald sie abgenommen, ehe sie teig wird; es vergeht aber ein ganzes Jahr ehe er aufgehet. Geschwinder gehet die Fortpflanzung durch Wurzelschößlinge, die man von der Wurzel abreißt, von statten. Wenn der Stamm die Dicke eines Daumens erlanget hat, kann er gepfropft werden; man nimmt die Pfropfreiser aus der Mitte des Strauches gegen Morgen zu. Auf Aepfel, Birn oder Quitten, Wildlinge gepfropft, werden die Früchte am größten, doch bekleiden die Pfropfreiser nicht so gut, als wenn er auf eignen Wildlingen, ingleichen auf Vogelbeere- oder Weißdornstämme gepfropft wird. Man pfropft ihn im Frühlinge in den Spalt, und versetzet ihn im October. Je öfter er versetzt wird, je größer werden seine Früchte, und je weniger Kerne haben sie. Ob er schon jeden Boden und jedes Klima vertragen kann, so ist ihm doch ein fetter und feuchter Platz der liebste. Wenn man die Erde um ihn im Herbste aufgräbt, und die Wurzel mit Mist, mit Weidenasche vermengt, belegt, so wird er sehr fruchtbar. Wenn er, wie im Alter oft geschiehet, den Wurm bekömmt, muß man ihn fleißig schröpfen, und bis aufs Leben ausschneiden, die Wunde aber mit Baumsalbe bestreichen. Seine Blätter sind, in Klystieren gebraucht, ein Mittel wider die rothe Ruhr. Abarten sind: 1) der immergrüne Dorn, mesp. pyracantha, 2) der Canadische Mispelbaum, mesp. Canadensis. 3) Der Virginische Mispelbaum mit Erdbeerbaumblätter, mesp. arburifolia. 4) Der Zwergmispelbaum, mesp. cotoneaster, mit rothen Früchten. 5) Der Russische Mispelbaum, mesp. Russica, mit schwarzen Früchten. 6) Der Quantelbeerbaum, mesp. Melanchier. und 7) der Lazarolenbaum, mesp. Alanchier. Diese beyden letzten sind Mitteldinge zwischen Mispeln und Birnen, und werden von manchen zu dieser, von andern zu jener Frucht gezählt.

Mist bestehet aus den Excrementen alles in der Landwirthschaft vorhandenen Viehes, und wird zur Düngung der Felder Wiesen und Gärten gebraucht. Weil er aber auf diese Art wenig Zusammenhang hat, und man damit nicht weit würde düngen können, so wird er mit Stroh dadurch vermischet, daß man solches auf die Miststätte und in die

Ställe

Ställe streuet, und dadurch dem Viehe zugleich eine weiche, warme Lagerstatt, und auch einige Nahrung verschaffet. Auf 1 Schock Stroh rechnet man 2 Fuder Mist. In Ermangelung des Strohes, kann man dessen Stelle durch Einstreuen von Laub, ingleichen von den Nadeln des Schwarzholzes in etwas ersetzen. Wenn der Mist aus den Ställen gebracht wird, muß man ihn auf einen Haufen bringen, und zwar die verschiedenen Arten von Mist, als Kuh- Pferde- und Schweinemist, wenn es die Lage der Ställe erlaubt, über einander, damit er zusammen aufs Feld kömmt, und zu allen Arten von Felde brauchbar werde, welches bey einzelnen Sorten nicht der Fall ist. Auch muß man den sogenannten Scheunenmist, nemlich den, der vor den Scheunen und im Hofe zerstreuet herum lieget, und deswegen, und weil er wenig thierische Excremente bey sich führet, schwer faulet, auf einen Haufen bringen, damit derselbe groß, und dadurch zum Faulen geschickter werde. Diesen Haufen nennet man die Mistſtätte, (s. d. W.). Der Mist ist, nach der verschiedenen Natur der Thiere, auch von verschiedener Beschaffenheit. Die Pferde sind hitziger Natur, daher ist auch der Pferdemist der hitzigste, und also auf kaltes und festes Land am brauchbarsten. Auf anderm Boden ist er in Vermischung mit Kuhmiste, vorzüglich aber mit alter Wand oder anderer guten Erde, von großem Nutzen, den er hauptsächlich bey der Wiesendüngung äußert. Der Kuhmist hat wenig Hitze und mehr Feuchtigkeit als jener, und ist daher fast auf jeden Boden, in der Vermischung mit den übrigen Mistsorten aber, vorzüglich zu gebrauchen. Der Schaafmist hat mehr Salze bey sich als jener, und ist daher ein sehr kräftiger, aber weil die Salze bald verfliegen, nicht lange würkender, Dünger. Der Schweinmist hat eben so viel Salz, aber mehr Feuchtigkeit als jener. Er ist daher auch ein sehr guter, für die Bäume aber der beste Dünger. Tauben- und Hünermist ist die beste Graßdüngung, Gänse- und Entenmist hingegen als ein sehr leichter Mist, beynahe gar nicht zu achten. Manche geben ihm eine übertriebene Hitze Schuld, weil das Graß auf den Gänseangern, wo es den ganzen Sommer über wie gepflastert liegt, ganz verbrennt ist; sie thun ihm aber sehr Unrecht, denn er hat dieses mit allem frisch gepferchten Miste gemein, und im folgenden Frühjahre wächset das Gras desto fetter. Menschenkoth sowol als der Urin sind auch ein recht kräftiger Dünger. Alle Arten von Mist aber müssen erst gehörig angefaulet seyn, ehe sie genugsame Wirkung leisten. Da die Stärke der Fuder nicht gleich ist, so läßt sich auch die Anzahl der Fuder auf einen Acker nicht genau bestimmen; sonst rechnet man gewöhnlich auf 24 □ ein Fuder. Bisweilen nimmt man auch fremden Mist zur Düngung, und da sind die Gewohnheiten verschieden. Giebt der Fremde Mist und

Saamen, wie solches bey Kartoffeln, Kraut rc. an vielen Orten Gebrauch ist, so hat er die erste Erndte allein, und der Eigenthümer, welcher die Ackerarbeit verrichtet, die folgenden Erndten. Giebt der Fremde nebst dem Miste die Hälfte des Saamens zu 2 nach einander folgenden Früchten, und der Eigenthümer die andere mit Leistung der Arbeit, so erndten beyde die 2 ersten Früchte gemeinschaftlich. Giebt der Eigenthümer auch den ganzen Saamen, und der Fremde nur den Mist, so hat letzterer nur den dritten oder vierten Theil der Erndte zu genießen. Wer mehr Stroh hat, als er brauchet, der thut wohl, an solche, denen es an Stroh fehlet, Stroh gegen Mist zu geben; man giebt da gewöhnlich auf ein zweyspännig Fuder Mist, ½ Schock lang, oder 3 Mdl. krumm Stroh.

Mistbeet, Mistbette, ist eine länglich viereckigte Grube, worinnen man durch vielen mit Erde vermischten Mist zeitige Früchte erzeuget. Man hat davon verschiedene Sorten: 1) Verschlossene oder sogenannte Treibkasten, auch eingesenkte Mistbeete; es wird in einen durch Mauern für den Nord- und Ostwinden geschützten, und der Mittagssonne ausgesetzten Orte des Gartens ein viereckigter Graben von beliebiger Länge 2½ Elle breit, und 2 bis 2½ Elle tief gemacht. Theilt man diesen in mehrere Mistbeete, so muß zwischen jedem ein Gang von einer Elle breit bleiben. In jede Ecke eines solchen Mistbeetes und auch in der Mitte, wo es nöthig, werden eichene Pfähle von gehöriger Stärke eingeschlagen, an welche man eichene oder kieferne Pfosten, von Grunde an, bis eine oder anderthalb Ellen hoch über der Erde angenagelt, doch auf der Mitternachtseite um ¼ Elle höher als auf der Mittagsseite. Manche pflegen es auch auszumauern, doch sind die hölzernen besser, weil der Mist darinnen die Hitze länger erhält. In diese Gruben wird im Februar frischer, trockner und reifer Pferdemist gebracht, dergestalt, daß allezeit eine Schicht, nach der andern gehörig geebnet und eingetreten werde, auf die zweyte Schicht gießt man einige Eymer Wasser, und so fährt man fort bis die Grube, bis auf etwa eine halbe Elle, voll ist, dann legt man ohngefehr 3 Querfinger hoch alten kurzen Kuhmist darüber, gießt wieder einige Eymer Wasser darauf, deckt das Mistbeet, mit besonders darauf eingerichteten Strohmatten zu, und läßt es einige Tage so stehen, bis sich der Mist recht erhitzet. Alsdann siebt man zwey Hände hoch gute Holzasche darauf, und säet Sallat, Radieschen, Sellerie, Blumen - und andern Kohl, Weißkraut, Melonen und Gurkensaamen hinein. 2) Freye Mistbeete, diese werden bloß über der Erde gemacht, und gemeiniglich zu Melonen angewendet. Bey Nacht und schlechtem Wetter belegt man sie mit Strohdecken, und bey Sonnenschein legt man Glaßfenster auf Steinen darüber, die man

man ihnen auch wohl vor beständig läßt, und nur bey stürmischen Wetter die Strohdecken darauf legt. 3) **Halbfreye Mistbeete.** In diesen liegt der Mist frey, und nur die darüber geschüttete Erde wird mit einem Kasten eingefaßt. Es werden dadurch die untern Ausfütterungskasten ersparet, der Mist wärmt solche Beete geschwinder durch und behält die Wärme besser, auch kann man die Kasten im Winter wegnehmen. 4) **Verlorne Mistbeete,** die man mitten im Winter auf gut Glück anlegt, die aber auch gemeiniglich verloren gehen. 5) **Kalte** oder **blinde Mistbeete,** da man um Spargel, Artischoken und andere Gewächse, die im Winter in der Erde stehen, und die man gern zeitig treiben will, einen Graben, eine Elle tief macht, diesen mit Pferdemist ausfüllet, den man derb eintritt, bis ¼ Elle hoch über die Erde, dann überschüttet mit der ausgegrabenen Erde, durch welche Erhöhung das Beet Schutz für den Winden, und durch den Mist Wärme bekömmt. 6) **Lohebeete,** s. Lohe.

Mistbreiten, Miststreuen, ist eine Feldarbeit, da man den in Haufen geschlagenen Mist mit der Mistgabel aus einander und auf dem Felde herumwirft. Es muß kurz zuvor geschehen, ehe er untergepflüget wird, weil die Luft die guten Theile davon sonst ausziehet; daher ist es auch nicht gut, den Mist im Winter auf die junge Saat zu streuen. Der Mist muß so viel möglich in gleicher Dicke auf dem Felde ausgebreitet werden, sonst siehet man die **Lagerflecke** wo zu viel, und die **Magerflecke,** wo zu wenig hingekommen. Wenn der Mist sehr lang ist, schiebt er sich vor dem Pfluge, erschweret das Pflügen, und wird ungleich untergepflüget, er muß daher mit einem Harken vor dem Pfluge her, fein gleich in die Furchen hinein geharket werden.

Mistel, Affolter, Genster, Ginster, Marntacke, viscum album, ist ein Gewächs, das man auf den Aesten der Eichen, Linden, Tannen, Weiden und der Kernobstbäume, bisweilen auch auf Haselstauden antrift. Die Aeste haben die Gestalt der Korallenzinken, und bestehen aus lauter zusammengefügten Knoten. Sie stehen Kreutzweiß, und haben vorne an der Spitze blaßgrüne, dichte Blätter, beynahe wie Portulac. Im Herbste trägt der Mistel eine Menge weise Beeren, von der Größe einer Erbse, welche ein feines Häutchen, und inwendig ein zähes, weiches und leimiges Mark haben, woraus der bekannte Vogelleim bereitet wird. Das Rothwildpret liebt den Mistel sehr. Der Eichenmistel ist ein Mittel wider die Würmer und fallende Sucht der Kinder, und soll es auch wider Schlag und Schwindel seyn.

Mistfuhre, darunter verstehet man das Geschäft, den Mist aufs Feld zu fahren, vorzüglich auch die Zeit, wenn solches zu gesche-

geschehen pfleget. Man hat gewöhnlich jährlich vier solche Mistfuhren; die erste zu Wintergetraide auf die Braache, wenn solche umgepflügt, und bald gewendet werden soll. Die zweyte zu gleichem Behuf auf das gebrevartete Feld, kurz zuvor ehe es zur Saat gepflügt wird. Die dritte im Herbste nach vollbrachter Bestellung und umgepflügten Stoppeln, dahin, wo im künftigen Frühjahre allerhand Sömmerungsfrüchte hinkommen sollen; diese muß man aber so einrichten, daß man den Mist noch vor dem Winter unterpflügt, weil er sonst durch Luft und Frost seine Kräfte verlieret. Die vierte endlich geschiehet zu Ende des Winters und im Frühjahre auf diejenigen Sömmerungsfelder, die im Herbste nicht bedünget worden sind.

Mistjauche, Mistpfütze, s. Gauche.

Mistgrube, ist eine, ohngefehr 3 Cubikellen enthaltende, in die Erde gegrabene Grube, worein man den Kehricht und andern Unrath, auch den Koth aus dem Abtritte schüttet, oder diesen selbst darüber bauet. Man kann auch Laub, allerley Abgänge aus dem Garten, Nadeln vom Schwarzholze, Sägespäne, Quecken ꝛc. dazu thun. Dieses fleißig mit Mistjauche begossen; giebt einen vortrefflichen Dünger.

Misthaufen, sind die kleinen Haufen Mist, die man bey der Mistfuhre auf das Feld schläget; sie müssen jederzeit so weit von einander stehen, als ein Mann mit der Mistgabel den Mist bequem werfen kann, welches ohngefehr 7 Schritte ins Gevierte beträgt, und so groß seyn, daß dieser Raum von 7 □ Schritten, oder wenn der Acker schmäler ist, von der ganzen Breite des Ackers, und 7 Ellen Länge ganz mit Mist überdecket werde. Wenn der Düngervorrath im Hofe zu groß ist, daß die Miststätte nicht hinreichet, ihn zu fassen; gleichwol aber der Mist noch nicht untergepflüget werden kann; so muß man den Mist zwar aufs Feld fahren, aber an dem einen Ende des Ackers auf einen großen Haufen schlagen, den man in der Folge, wenn er untergeackert werden kann, mit Karren auf dem Acker herumfähret und ausbreitet.

Miststätte, ist der Platz im Hofe, wohin der Mist aus den Ställen auf einen Haufen über einander gezogen wird. Sie muß etwas tiefer als der übrige Theil des Hofes seyn, damit sich das Wasser aus demselben dahin ziehe, und zur Verbesserung des Düngers beytragen helfe. Doch darf das Wasser auch nicht zu lange und in zu großer Menge auf der Miststätte stehen bleiben, weil es sonst die Gährung des Mistes hindert; daher muß in ihrer Nähe eine noch tiefer gelegene Mistpfütze, Mistkaute seyn, in welche die Feuchtigkeiten aus der Miststätte ablaufen. Diese muß gepflastert, und mit Steinen ausgesetzt seyn. Auch die Miststätte selbst, wenn sie nicht aus reinem festen kiesigen Grunde bestehet, muß mit Feldsteinen gepflastert werden, um den

dem Zugviehe das Ausfahren des Mistes zu erleichtern. Bey vielen großen Gütern ist die Anlage so gemacht, daß wegen der Entfernung der Ställe, jede Art von Thieren eine besondere Miststätte hat, weil aber dadurch der Endzweck der nöthigen Düngermischung verfehlet wird; so wäre es besser, wenn alle Viehställe so nahe zusammen gebracht würden, daß der Mist bey jedesmaligem Ausmisten der Ställe über einander gezogen werden könnte; wenigstens würden doch die Schweinställe in die Nähe der Kuhställe zu bringen seyn, und der Pferdemist als der leichteste, ließe sich leicht bey jedesmaligem Ausmisten, welches bey den Pferden täglich, so wie beym Rind- und Schweinviehe wöchentlich zweymal geschehen soll, mit Karren auf die Miststätte schaffen. Auf großen Gütern muß die Miststätte mit Schranken umgeben, und mit Raufen, so wie an einer Seite der Schranken mit einem Wassertroge, in welchen das Vieh durch die Schranken reichen kann, versehen seyn; damit das Vieh auf der Miststätte herum gehen, von den Raufen fressen, und aus dem Troge saufen kann, wobey fleißiges Einstreuen nicht zu verabsäumen ist. Bauern haben statt dessen auf ihrer Miststätte eine Bucht, d. h. einen auf 4 Säulen ruhenden, oben offenen, beweglichen Kasten, in welchen man Futter thut, und auswendig an dazu gemachte Ringe das Vieh anbindet.

Mittelband, ist ein Stück starkes Leder, durch welches die Kappe und die Handruthe an einen Dreschflegel dergestalt verbunden ist, daß der Drischel sich frey darinnen bewegen, und dahin fallen kann, wohin er fallen soll.

Mittelkappe, heißt an einer Fahrwaage dasjenige eiserne Band, woran der Ring befestiget ist, mit welchen die Waage angehangen wird, und durch welche man das Gleichgewicht befördert. Will man ein schwächeres Pferd, das neben einem starken geht, schonen, so läßt man diese Mittelkappe von der Mitte weg, nach der Seite des stärkern Pferdes zu, anschlagen, so bekommt das schwächere Spielraum und also leichtern Zug; man nennet dieses, die Waage geben.

Mittelrücken heißt da, wo man den Acker in Beete pflüget, der mittlere Theil eines Beetes, den man um deswillen in die Höhe treibet, damit das Wasser von beyden Seiten einen Abfluß gewinne, und nicht auf dem Beete stehen bleibe.

Mobilien, Fahrniß, fahrende Haabe, bewegliches oder Mobiliarvermögen, ist bey einem Gute alles das, was zu seinem Gebrauche nicht an einem bestimmten Orte befestiget ist, sondern hin und wieder geschaft werden kann. Nächst allem Haus- Wirthschafts- und Küchengeräthe rechnet man dazu, alles Gold, Silber, Kleinodien, baares Geld, Kellergefäße, alles abgemähete Getraide, und abgeschüttelte Obst, alle Thiere, Vögel und

und Fische, die man zur Lust und im Vorrath zum Verspeisen hält. Doch werden diese lebenden Geschöpfe insonderheit Semoventien genennet. Hingegen werden alle zu einem Gute gehörigen Inventarienstücke, an Vieh, Schiff und Geschirr, Fische in den Besetz- Streich- und Streckteichen, alles Getraide auf dem Felde und Obst auf den Bäumen, das Braugeräthe im Brau- und das Brandweingeräthe im Brennhause; so wie in Gasthöfen und Schenken, auch in den Mühlen alles zu diesen beyden Handthierungen nöthige Geräthe unter die unbeweglichen Dinge, oder das Immobiliarvermögen gerechnet.

Modererde, Dammerde, Stauberde, humus, ist diejenige lockere Erde, welche man auf der Oberfläche eines urbaren Landes findet, und welche größtentheils aus verrotteten Dingen aus dem Thier- und Pflanzenreiche bestehet; jemehr Salz- und Oeltheile darunter befindlich, je inniger diese mit der Erde vereiniget sind, und je verhältnißmäßiger ihre Mischung ist, desto besser ist sie. Die beste Mischung ist die hälfte Erde, ein drittheil Oel- und ein sechstheil Salztheile. Die Erde giebt die gehörige Festigkeit, die Oeltheile verschaffen die nöthige Fruchtbarkeit, und die Salztheile bewirken die zur Beförderung der Fruchtbarkeit nöthige Gährung. Wo auf einem Boden viel Erdrauch (fumoria) und Hünerdarm (alsina) wächset, da kann man von der Gegenwart einer guten Modererde gewiß überzeugt seyn.

Möhre, Mohrrübe, gelbe Rübe, Daucus sativus, ist ein Wurzelgewächse, das man auf dem Felde und in Gärten bauet. Ihrer Farbe nach sind sie theils weißgelb, theils hochgelb, theils röthlich, wovon letztere nur in Gärten erbauet werden; diese sind die schmackhaftesten, und die weißlichen am schlechtesten. Das Land dazu wird gemeiniglich tief gegraben, jedoch auch an manchen Orten mit 2 Pflügen hinter einander in einer Furche gepflüget. Man säet sie zu Ende März oder im April, mit 3 Fingern als zweyte, gewöhnlich aber als dritte Frucht nach der Düngung ins Braachfeld. Manche pflegen auch dazu zu düngen, sie werden aber, wie alles Wurzelwerk, holzig davon. Das gesäete Land muß tüchtig durchharket werden, damit es ganz klar und fein werde, auch ist es gut, das Land hernach zu überwalzen, oder mit einem Brete einzutreten, damit die Feuchtigkeit besser im Beete bleibe. Den Sommer durch müssen sie ein oder zweymal gejätet werden, damit sie das Unkraut nicht überwachse, wobey auch die zu dick stehenden ausgezogen werden müssen. Im October werden sie entweder ausgegraben, oder mit der Mistgabel ausgenommen, das grüne Kräutig abgeschnitten, und wie anderes Wurzelwerk für dem Froste verwahret, nemlich im Keller, wo sie am schmackhaftesten bleiben, oder in einer Grube, auch die verfüttert werden sollen, im Freyen in kegelförmigen Haufen ordentlich dergestalt aufgesetzt, daß die Spitzen der Schwänze einwärts kom-

kommen. Zum Saamen wählt man die schönsten und ganz unbeschädigten, man läßt ihnen das Kräutig, und schlägt sie im Keller in Sand, oder auch im Garten in die Erde ein; im Frühjahre werden sie in ein gedüngtes Beet, eine halbe Elle weit von einander verpflanzt, wenn die Saamenstängel etwas erwachsen sind, werden sie mit Stöcken versehen, und der reifende Saame mit einem Netz vor den Vögeln verwahret. Im August wird der Saame reif, dann nimmt man ihn von den Stängeln ab, legt ihn in ein Sieb, und läßt ihn an der Sonne wohl austrocknen. Ihr Speisegebrauch ist bekannt, auch sind sie ein gutes Futter und Mastung für Rindvieh, Schweine und Gänse. Einige säen auch Mohn, ingleichen Anies, auch Dille mit unter die Möhren. Auf großen Gütern, wo die vielen damit verbundenen Handarbeiten den Anbau derselben im Großen erschweren, giebt man Land zu diesem Behuf an die Häußler und Drescher aus, welche die damit verbundene Arbeit verrichten, den Saamen geben, und die Hälfte der erbaueten Möhren an die Herrschaft abgeben; sie setzen solche zu diesem Behuf in Haufen, wovon die Herrschaft allezeit unter zweyen die Wahl hat. Ein solcher Antheil eines einzelnen wird ein Möhrenkapel genennet; man mißt sie ihnen mit Spaten zu, und nennet eine Fläche von 20 □ Spaden einen Giehn. Auch wird aus den Möhren der Möhrensaft, ein sehr gutes Mittel wider Brustkrankheiten, gemacht. Es werden hiezu die frischen abgeschnittenen Möhren rein gewaschen, geschabt, gerieben und der Saft ausgepreßt; oder in einem Troge gestampft, und etliche Stunden gekocht, bis sie ganz weich sind, dann werden sie gleich jenen geriebenen Möhren in einen Sack gethan, und unter einer Presse, oder auch durch Beschwerung mit Steinen, alle Feuchtigkeit herausgepreßt, das Ausgepreßte zu einem braunen Syrup gekocht, und dieser in steinernen Töpfen mit Wachspappier verbunden, zum Gebrauch aufgehoben. Er hält sich 2 bis 3 Jahr. Von einem Dreßd. Scheffel Möhren rechnet man ein Nößel guten Syrup. Den Rückstand giebt man den Schweinen. Eine Art davon sind die sogenannten Carotten oder grossen rothen französischen Möhren. Eine Abart, welche auf geringen Wiesen häufig wild wächst, aber viel kleiner und holziger ist als die angebaueten Möhren, ist die wilde Möhre, Vogelnest, Daucus officinalis; das Rindvieh frißt sie gern grün, aber nicht gedörret.

Mörtel, ist eine Mischung von Kalk und Sand, welche die Maurer zu Verbindung der Steine brauchen. Der haltbarste, der auch bey Wasserbauten brauchbar ist, wird aus Kalk und Sand von Tropfsteinen, Tauchsteinen oder alten Dachziegeln gemacht, und Cement genennet.

Mohn, Mahn, Magsaamen, papauer somniferum, ist eine Oelfrucht, die hin und wie-

der mit Vortheil gebauet wird, wovon auch einige Sorten, als die Klatschrose, pap. rhoeas und der Ackermohn pap. duplum bey uns wild als Unkraut wachsen. Er ist mit einem mittelmäßigen, jedoch wohl gedüngten Boden zufrieden. Wer ihn im kleinen bauet, säet ihn im Frühjahre, behackt und verpflanzt ihn 10 bis 12 Zoll aus einander, wiederholet das Behacken, so oft sich Unkraut zeigt, und behäufelt ihn, so bald sich die Köpfe zeigen, welches alles bey trockner Witterung vorgenommen werden muß. Beym Anbau im Großen können freylich so viel Umstände nicht gemacht werden. Man pflügt das Land dazu, wo natürlich das Jahr vorher keine Oelfrucht gestanden haben darf, im zeitigern Herbste um, dünget es, und pflüget den Mist noch vor Winters unter. Im Frühjahre wird es noch zweymal geackert, und der Saame, nach vorhergegangenem Ueberziehen mit einer leichten Ege, mit 3 Fingern gesäet, ein- und ganz klar geeget, und dann gewalzet. Die Köpfe werden, wenn sie dürre werden, abgeschnitten, einige Zeit auf einem luftigen Boden dünne ausgebreitet, daß sie vollends reifen, dann auf einen Haufen gebracht, bey eintretendem Frost ausgedroschen, und die Körner am besten durch die Fegemaschine, außerdem aber durch immer engere Siebe, und am Ende durch Schwingen rein gemacht. Die zur Aussaat bestimmten Köpfe drischt man erst kurz vor dem Säen. Man hat zweyerley Mohnsaamen, braunen und weißen, jener giebt mehr Körner, und dieser besseres Oel, das im Geschmacke dem Provencer-Oele beynahe, und wenn man zerschnittene Borsdorfer Aepfel darunter schlägt, demselben ganz gleich kömmt. Auch bleibt es zum Speisegebrauche nicht lange gut, sondern wird ranzig, daher man wohl thut, zu diesem Behuf immer etwas Mohnsaamen in Beuteln hängend vorräthig zu haben, und ihn von Zeit zu Zeit schlagen zu lassen. Im reifen Zustande hat er viel Feinde an den Vögeln, welche die Köpfe aufhacken und den Saamen herausfressen.

Mohrenkopf, ist ein Grauschimmel mit schwarzen Kopf und Füßen, welcher vor andern Schimmeln das voraus hat, daß er die Farbe nicht verändert.

Molken, Wadicke, Milchwasser, Serum lactis, ist der wässerige Rückstand der Milch, wenn die übrige Milch zu Käse geronnen ist. Man kann das Fleisch darinnen so gut wie im Essig für der Fäulniß verwahren, auch ganz frische Molken statt Seife beym Waschen, und besonders beym Bleichen, gebrauchen. Auch sind sie ein gutes Getränk für Schweine. Im Sommer ist er eine angenehme Kühlung, und wider Lungensucht, Wallungen, und allerley Unreinigkeiten im Blute ein gutes Mittel.

Molkenpacht, nennet man an einigen Orten einen Pacht, der über das Rindvieh geschlossen, und das Pachtgeld, das dafür bezahlt wird.

wird. Der Pachter wird dann auch der Molkenpachter, und das ganze Milchwesen Molkenwesen, auch die dazu nöthigen Behältnisse Molkenstube, Kammer, Keller genennet.

Moor, Torfmoor, ist ein Sumpf, welcher Wurzelerde, Bergfett, Eisen- und Vitriolthheile enthält. Zum Acker- und Wiesenbau ist er nicht anders als allenfalls durch starke Vermischung mit Sand zu bringen, desto besser aber zu Ellernanlagen zu gebrauchen, welcher, wenn er Torf bey sich führt, erst die ansehnliche Nutzung der Torfgräberey (s. d. W.) vorangehen, und wenn dieser wieder gewachsen, auch nachfolgen, und so immer eine von diesen beyden Nutzungen die andere ablösen kann.

Moos, Mieß. Muscus, ist eine kleine Schmarotzer Pflanze, welche an den Stöcken und Stämmen alter Bäume, an Steinen, wie an der Erde wächset. Man hat verschiedene Arten davon, 1) Baummooß, ist weiß und grau, es hat eine trocknende und zusammenziehende Kraft, und wird dazu in der Arzney gebraucht. Den Bäumen, vorzüglich aber den Obstbäumen ist es schädlich; man kann ihm durch fleißiges Umgraben und Düngen der Bäume, vorbauen, und durch Abkratzen des Mooses mit einem Mooskratzer, der die Gestalt einer hohlen Schaufel hat, im Frühjahre nach einem Regen abhelfen 2) Lungenmooß, 3) Erd-Kelch-Korallenmooß, 4) Farrenmooß, 5) Zahnmooß, 6) Cypressenmooß, 7) das aufrechte Mooß wächset an der Erde, und 8) das Wiesenmooß, in Wiesen und Wäldern, man vertreibt es durch Harken, ingleichen durch Aschendüngung.

Morast, ist ein größerer oder kleinerer Bezirk von nassem Boden, wo auch das Wasser wegen Mangel des Abfalls nicht ablaufen kann. Die Austrocknung der Moräste, welche durch Ableitung des Wassers bewirkt wird, ist zwar kostspielig, aber von großem Nutzen. Rührt der Morast vom Austreten benachbarter Gewässer her, so kann man dieses durch Aufführung starker Dämme abhalten. Rührt er aber von zufließendem und stehen bleibendem Regen- und Feldwasser, ingleichen von unterirdischen Quellen her, so muß man demselben durch Abzugsgräben nach der Gegend hin, wo der meiste Fall hingehet, Abzug zu verschaffen suchen. An solchen Orten muß man auf dem tiefsten Platze Teiche anlegen, worein sich das Wasser sammlet, und mittelst der aus diesem und den Gräben ausgeworfenen Erde den Grund des Morastes erhöhen. Die größte Tiefe und den nöthigen Fall des Wassers findet man durch die Wasserwaage. Kann man dem Wasser keinen natürlichen Abzug verschaffen, so muß man solches durch Maschinenwerk abpumpen, und den Boden durch festes Erdreich ausfüllen und erhöhen.

Morgen Landes ist ein, in den

den Preussischen und andern angrenzenden Staaten eingeführtes Feldmaaß, man rechnet darauf gemeiniglich so viel Land, als ein ordentlich bespannter Pflug in einem halben Tage bearbeiten kann, also ohngefehr 150 □ Ruthen.

Morgengabe, war nach altdeutschem Gebrauch ein Geschenk, das ein angehender Ehemann seiner Gattin am Morgen des andern Hochzeittages, als ein Zeichen der völlig erlangten ehelichen Rechte, machte. Heut zu Tage belegt man mit diesem Namen in Sachsen bloß dasjenige, was der Wittwe eines Mannlehnrittergutsbesitzers aus ihres verstorbenen Eheherrn Vermögen, aussser dem, in der Ehestiftung festgesetzten jährlichen Wittwengehalte gehöret, als: alles Zuchtvieh weiblichen Geschlechts, worunter auch Stuten gerechnet werden, die noch nicht eingespannt oder geritten worden; alle vorhandenen Baumaterialien, derjenigen Zäune und Gebäude, die bey des Mannes Lebzeiten zu bauen angefangen, aber nicht errichtet und eingedeckt worden; alles junge Vieh, was in den nächsten 30 Tagen nach des Mannes Tode geboren wird, ohne Unterschied des Geschlechts; alles Eingeschnittene an Victualien, als geräuchertes Fleisch rc. Man nennet es auch weibliche Gerechtigkeit. Gewöhnlich aber wird schon bey Abschließung der Ehestiftung darauf Rücksicht genommen, und ein gewisses Geld dafür festgesetzt. Auch verstehet man unter dem Worte Morgengabe, alles der Wittwe durch die Ehestiftung ausgesetzte Geld und andere Dinge, und nennet die geschlossene Ehestiftung pactum Morganaticum, und eine Ehe, wo dergleichen geschlossen wird Matrimonium ad morganaticum.

Most, ist der ausgepreßte Saft der Weintrauben, woraus in der Folge durch Gährung der Wein wird. Man preßt auch Most aus Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Quitten, Johannis- ingleichen Himbeeren, den man zum Unterschiede von jenem Preßmost ingleichen Cyder nennet.

Motte, Phalaena tinea, sind eine Art kleiner Raupen, die sich in Schmetterlinge von der Art, die man Nachtvögel nennet, verwandelt. Es giebt verschiedene Arten von Motten: 1) die Tuchmotte, phal. vestimella, mit aschgrünen Flügeln, und in die höhe stehenden weissen Spitzen. Sie lebt in Tuchkleidern, und zerfrißt sie. 2) Die Pelzmotte, phal. pellionella mit aschgrauen, und einem schwarzen Puncte bezeichneten Flügeln. 3) Der Bienenwolf, phalaena melonella, ist die Raupe des Bienenfalters. Wir haben ihn schon unter den Feinden der Bienen bey dem Worte Biene kennen lernen, wo wir auch die Mittel dawider erwähnt haben. Mittel wider die Motten der ersten beyden Arten, sind, Kampher in ein Säckchen gebunden, Weinrauten, Baldrianwurzel, Farren-

kraut,

kraut, Kienspäne, juchtene Riemen, wilder Roßmarin, oder Terpentin auf Pappier gestrichen, und zwischen die Kleider oder das Pelzwerk gelegt. Dieses auch bey schönen Sonnenschein bisweilen an die frische Luft gehänget, und rein ausgeklopfet.

Mühle, ist eine aus Rädern, Getrieben und Wellen zusammengesetzte Maschine, von einer äußern Kraft bewegt, durch welche man Arbeiten, die sonst äußerst beschwerlich und langweilig seyn würden, geschwind und mit wenig Mühe verrichten kann. Man hat, je nach ihrem verschiedenen Gebrauche, Mahl- Stampf- Oel- Schneide- Walk- Papier- Loh- Bohr- Polier- Schleif- Gewürz- Pulvermühlen ꝛc. Nach der äußern Kraft aber, wodurch sie in Bewegung gesetzt werden, Hand- Roß- Wind- und Wassermühlen. Handmühlen sind die kleinsten, und werden von einer oder 2 Personen, mittelst einer an einer Welle befestigten Kurbel gedrehet. Roßmühlen werden von Pferden oder Ochsen getrieben, die man entweder mittelst eines Ortscheidtes an einen, an einer aufrechtstehenden Welle, die ein horizontalliegendes Rad treibt, befestigten Haaken spannet, oder auf ein Trittrad stellet, das sie durch beständiges unvermeidliches Auftreten, in Bewegung setzen müssen. Windmühlen werden vom Winde, mittelst 4 Flügeln, getrieben; sie sind beweglich gebauet, so daß man entweder die ganze Mühle, mittelst eines Baumes, der Sterz genannt, oder bey einem, übrigens ganz fest stehenden Gebäude, bloß das Dach nach dem Winde drehen kann. Wassermühlen werden vom fließenden Wasser, entweder mittelst eines Panster- Staber- oder Straubezeuges getrieben. Wenn der Fall des Wassers so ist, daß es von oben auf die Räder fällt und solche vorwärts treibt, so heißt die Mühle Oberschlächtig; fällt hingegen das Wasser von unten an die im Gerinnen hängenden Räder und treibt sie rückwärts, so ist sie Unterschlächtig. Eine fest an einem Flusse gebauete Mühle, nennet man eine Pfahlmühle, ist sie hingegen auf einem platten Schiffe angebracht, daß sie von einem Orte zum andern geschaft werden kann, so ist es eine Schiffmühle. Auf den Mahlmühlen wird allerhand Getraide zu Mehl gemahlen oder geschroten; auf Graupen- oder Grützmühlen nur von den Hülsen befreyet; auf Stampf- und Oelmühlen der ölgebende Saame oder andere Dinge gequetscht und gestampft; bey den übrigen zeigt der Name ihre Bestimmung. Den Gerechtsamen nach hat man 1) Freymühlen, welche mahlen können, für wen sie wollen, und wer bey ihnen mahlen will. 2) Zwangmühlen, auf welchen gewisse Orte gezwungen sind, ihr Getraide zu mahlen. Bey Erkaufung oder Erpachtung einer Mühle hat man auf folgende Dinge Rücksicht zu nehmen: 1) ist es eine Frey- oder Zwangmühle? 2) Bekommt man das Bau- oder Ge-

rätheholz etwa frey oder um einen gewissen Preiß? 3) Ob die Mühle für ein Kammer- oder Rittergut etwa umsonst mahlen müsse, oder was der Lohn sey? 4) Ob das Getraide gebracht und das Mehl geholt werde, oder ob der Müller ersteres holen, und letzteres fortschaffen müsse? 5) Ob, und was für Vieh der Müller halten dürfe? 6) Ob er mit Mehl, Graupen rc. handeln dürfe? 7) Ob eine Wassermühle zu allen Zeiten genugsames Wasser, und eine Windmühle von allen Seiten gehörigen Wind habe? 8) Wie es mit den Nachbarn ober- und unterhalb stehe? und ob der Müller eigenmächtig erhöhn, schützen oder öfnen dürfe? auch ob er seinen Wehr- oder Sicherheitspfahl habe? 9) Ob er Fischereygerechtigkeit habe oder nicht? ingleichen ob jemand anders, und wie oft, derselbe zu fischen berechtiget sey? und ob er etwa gar Anschlag halten dürfe? 10) Was für Abgaben, Nutzungen und Beschwerungen oder Gerechtsame auf der Mühle überhaupt haften?

Mühlenordnung, ist ein Landesgesetz, worinnen vielerley Dinge, die Einrichtung der Mühlen und ihre Verfassung betreffend, festgesetzt und verordnet worden. Wir haben deren in Chursächß. Landen vorzüglich drey, nemlich für die Mühlen an der Unstrut vom 26. April 1653, für die Mühlen an der Elbe und Weiseritz vom 8 April 1661, und für die an der Saale, Luppe, Elster und Pleiße vom 23. Nov. 1668. In dieser ist 1) das Verhältniß der Müller gegen ihre oberwärts und unterwärts gelegenen Nachbarn, im Betreff der Wasserbauten und vorfallenden Ueberschwemmungen. 2) Gegen die benachbarten Gutsbesitzer in Rücksicht der Fischereyen. 3) Gegen die Mahlgäste, welche sie nicht bevortheilen, sondern ihnen ihr gehöriges Maaß wieder geben, und an Lohne nicht mehr als vom Scheffel eine Metze Mehl und 1 gr. Geld nehmen, übrigens aber die Gäste in der Ordnung, wie sie kommen, bedienen sollen. 4) Gegen ihre aufzunehmenden und loszusprechenden Lehrlinge und ihre eigenen sowol als fremden einwandernden Gesellen deutlich auseinander gesetzet und erkläret werden.

Mühlstein, heißt ein großer, rund gearbeiteter platter Stein, den man zum Mahlen und Schroten des Getraides braucht. Jeder Mahlgang hat 2 Steine, wovon der untere, festliegende, der Bodenstein, und der andere, der auf jenen herumgetrieben wird und das Getraide zermalmet, der Läufer genennet wird. Die besten findet man in Sachsen, ohnweit Pirna. So oft ein solcher Stein behauen und scharf gemacht wird, soll man ihn, vermöge der Chursächß. Mühlenordnung, mit groben Getraide zum Schroten, ablaufen lassen, damit den Gästen an ihrem Mehle dadurch kein Nachtheil erwachse. Bey verpachteten Mühlen werden Mühlsteine, nach dem Zoll ausgemessen, übergeben, und ins Inventarium gesetzt, und bey der Rückgabe jeder an der Höhe feh-

lende Zoll, von dem abgehenden Pachtmüller, und jeder, so darüber befunden wird, von dem Eigenthümer mit 1 rthlr. ersetzet.

Münze, s. Geld.

Mußtheil, darunter wird die Hälfte aller Eßwaaren und Getränke verstanden, welche einer adelichen Wittwe, nach dem Tode ihres Mannes, gehören, wie solche am 30sten Tage nach dem Sterbefall in den Gütern vorhanden sind. Es gehöret dazu alles Bier, Wein, Kofend und anderes im Keller vorhandene, alles eingeschlachtete Fleischwerk, grün, eingesalzen und geräuchert, alle in Fischkästen oder Hältern stehende, sowol als eingesalzene Fische. Alles abgeerndtete Getraide. Oel- und Hülsenfrüchte, Lein und Hanf, hingegen, wie er noch auf dem Felde stehet. Butter, Käse, Grütze, Graupen, Salz, gebacken Obst, Pflaumenmuß, Fett rc. Von allem diesem gehöret der Wittwe die Hälfte, die sie sich, jedoch nicht selbst anmaßen, sondern von dem Lehnserben fordern muß. Und zwar muß diese Forderung binnen Jahr und Tag vom Verkauf des trigesimi, (30sten Tages nach des Mannes Tode) angerechnet geschehen, widrigenfalls sie verfallen ist. Doch wird auch deshalb in den Ehestiftungen ein gewisses Aequivalent am Gelde festgesetzet.

Mutterkorn, siehe Kornmutter.

Mutterpferd, Mutterschaaf, Mutterschwein, so werden die Zuchtstuten, Schaafe und Schweine, die man zur Fortpflanzung des Geschlechtes vorzüglich hält, genennet.

Erklä-

Erklärung der Kupfer.

Fig. 1. u. 2. Der Apfelpflücker. S. die Kupfer in Zeikons Lexicon, Tab. 1. Fig. 3. No. 1 und 2.

— 3. Die Baumhebe ebendas. Tab. I. Fig. 8.

— 4. Die Butterrolle, ebendas. Tab. II. Fig. 2.

— 5. Die zweybalkige Ege nach beyfolgendem Kupferstiche, sub No. 2.

— 6. Die Kreutzniesche nach eben demselben sub. No. 1.

— 7. Das hölzerne Grabscheidt. S. Z. Lexicon. Tab. IV. Fig. 1.

— 8. Der eiserne Spaten ebendas. Tab. IV. Fig, 2.

— 9. Die Krauthacke ebendas. Tab. XII. Fig. 4.

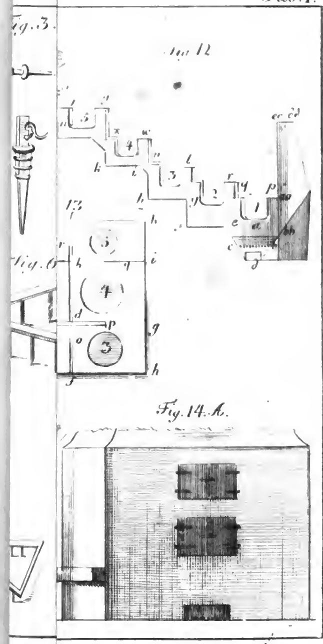
— 10. Die Spitzhacke, ebendas. Tab. XII. Fig. 5.

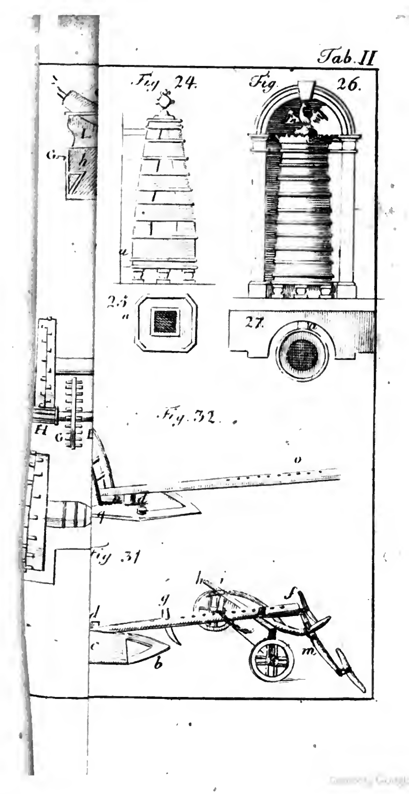
Fig.

Eiſenberg, gedruckt bey Wilhelm Schöne.

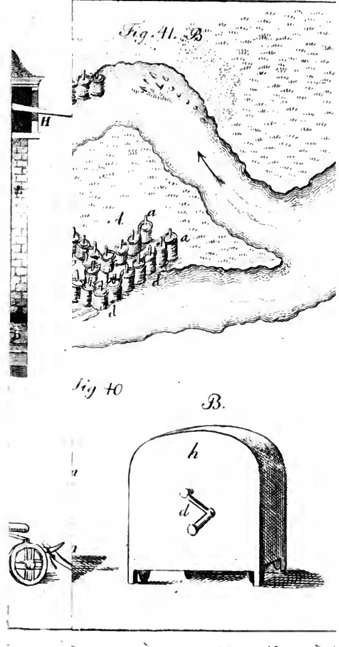


Tab. I.





Tab. II
Fig. 24.
Fig. 26.
25
27.
Fig. 32.
Fig. 31


Fig. 41. B
H
A
a
a
d
d
Fig 40
B.
h
d

Neues allgemein praktisches Wörterbuch der Landwirthsch

mit Hinsicht

auf die mit ihr verwandten Wissenscha

für

Gutsbesitzer, Pächter, Verwal

und

Oekonomen

nach eigner Erfahrung bearbeitet

von

Karl Adam Heinrich von Bose.

2r Band.

N – Z

Mit Kupfern.

Leipzig, 1806.
bei J. C. Hinrichs.



Neues practisches

Landwirthschafts-Lexicon

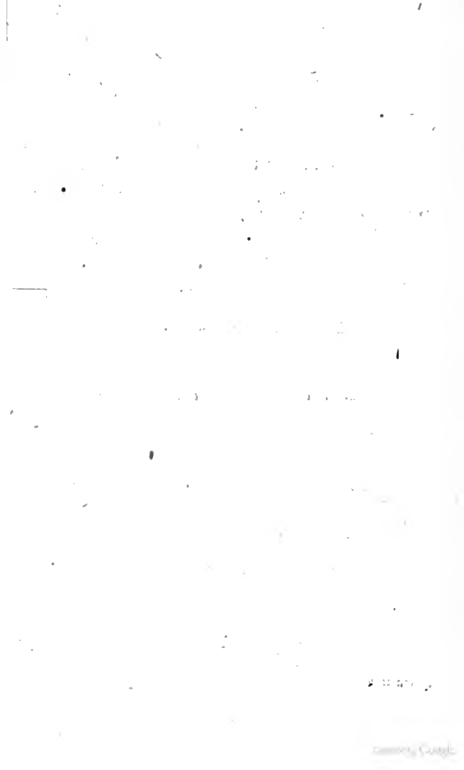
für

Gutsbesitzer, Pächter, Verwalter und Oekonomen.

Zweyter Band.

N — Z

Mit Kupfern.



N.

Nabe, nennt man den mittelsten Theil eines Wagenrades, welches vermittelst eines großen Wagnerbohrers ausgeholt, an die Achse gestoßen wird und sich um dieselbe bewegt. Fig. 19. A. B. In dieser Nabe sind die **Speichen** C. befestigt, welche mit ihren andern Ende in die **Felgen** D. gezapft sind. Die Nabe wird inwendig vermittelst eines eisernen Rinkens, die **Buxe** oder **Büchse** genannt, vor dem Ablaufen gesichert. Nächstdem sind noch von außem 6 eiserne Ringe an der Nabe zu finden, wovon die beyden mittelsten die **Nabenrinken** b, die beyden nächsten an den Speichen, die **Speichenrinken** c, und die beyden, welche im Laufen die Achse berühren, die **Achsenrinken** genannt werden. Das beste Holz darzu ist das Rüsterne.

Nachbar, wird in zweyerley Verstande gebraucht: 1) Nachbarn sind solche, von denen nicht allein die Wohnungen, sondern auch Grundstücke, Felder, Wiesen, Hölzer, Gärten u. d. gl. Auch deren Gerichtsbarkeiten, Jagd- oder Fischreviere an einander grenzen. Jeder Nachbar muß sich hüten, dem andern gegründete Ursache zu Zänkereyen oder Beschwerden zu geben, auch seiner Familie und Dienstboten dergleichen nicht zu zu lassen, vielmehr sich stets der Einigkeit und guten nachbarlichen Freundschaft befleißigen, die Grenzen stets in Richtigkeit und Ordnung halten, selbige nicht zu schmälern suchen, und wo er, — versteht sich, ohne daß es ihm selbst dabey zum Nachtheil gereicht — seines Nachbars Schaden verhüten, oder seinen Nutzen befördern kann, soll er dasselbe gern thun. Daß ein Nachbar dem andern sein Licht oder seine Aussicht eben so wenig verbauen, als ein neues, noch nicht da gewesenes in seinen Hof oder Garten gehendes Fenster anlegen, keinen Abtritt, wodurch dem Nachbar Ungelegenheit verursacht wird, bauen, ihm nichts in seinen Hof oder Garten werfen, oder etwas unternehmen dürfe, wodurch die gemeine Scheidung Schaden nehmen könnte; sagen schon ohnehin die Gesetze. Das Uebrige, z. B. Fahr- und Fuß-

wege, Triften, Einlenken auf seinem Acker u. d. gl., die ein Nachbar von dem andern über seine Grundstücke leiden muß, beruhen allezeit auf ältern Verträgen. 2) Versteht man unter Nachbar jedes Mitglied einer Dorfgemeinde. Sobald sich jemand in irgend einer Dorfgemeinde ansässig gemacht hat, muß er das Nachbarrecht suchen, d. h. sich von den übrigen Gemeindegliedern zum Nachbar aufnehmen lassen, welches an vielen Orten mit lächerlichen Ceremonien; allenthalben aber mit einer Ergötzlichkeit für die Gemeinde verbunden ist. Dann hat er mit allen übrigen Mitgliedern der Gemeinde gleichen Antheil an den Gemeindenutzungen und Beschwerden.

Nachdreschen heißt, wenn man sieht, daß die Drescher ihr Getraide nicht rein ausgedroschen haben, und deshalb eine Anzahl Schüttenstroh durch andere Drescher, auch wohl im Beyseyn der Gerichtspersonen, nochmals abdreschen läßt; da dann auf dem Fall, wenn die Unrichtigkeit gefunden wird, die Drescher bestraft werden. Ein mehreres hierüber s. Dreschen.

Nachharken, als Hauptwort auch Nachrechen, Heschelrechen genannt, ist ein großer Harken, mit einem drey Ellen langen, mit vielen Zinken besetzten Balken, und einem starken Stiele. Er wird in der Erndte bey gehauenem Getraide gebraucht, um das auf dem Acker liegen gebliebene, und nicht mit eingebundene Getraide damit zusammen zu harken, Wirrbündel daraus zu machen, und an die Mandeln zu legen. Diese Arbeit, welche geschieht sobald die Mandeln aufgesetzt sind, nennt man das Nachharken, Nachrechen.

Nachmath, s. Grummt.

Nachmast, ist bey der Eichel- und Buchmast, wenn schon eine Anzahl Schweine die bestimmte Zeit durch hineingetrieben, und wieder ausgefehmt worden sind, und noch so viel Mast übrig ist, daß noch eine Anzahl Schweine eingefehmt werden kann.

Nachreckt, ist ein bestimmter Antheil an den Strafgeldern, welche Personen, die man wegen verübten Holzdeuben, oder Jagen, Fischen, Hüten, Fahren, Reiten und Gehen an verbotenen Orten gepfändet hat, entrichten müssen, welche dem Holzaufseher, Jäger, Fischer, Teichvoigt, Wiesenvoigt, Feldhüter, Pfänder, oder wer die Pfändung sonst verrichtet hat, gegeben wird. An den meisten Orten ist an dessen Stelle ein gewisses Pfandgeld, gewöhnlich 5 gr. 3 pf. oder 6 gr. noch außer der Strafe dafür festgesetzt.

Nachtnetz, Streichnetz, ist ein Netz, welches zum Lerchenfange bey Nachtzeit im Herbste, wenn die Lerchen ziehen, gebraucht wird. Es ist 30, 35 bis 40 Ellen lang, und ohngefehr 12 bis 20 Ellen breit. Auf

jeder

jeder schmalen Seite wird eine Stange durchgesteckt, die um einige Ellen länger, als das Netz breit ist. Jede dieser Stangen trägt ein Mann an einem Fahrlande, und so durchstreifen sie die Felder. Wenn nun Lerchen darunter aufflattern, so lassen sie das Netz sogleich niederfallen, und nehmen die bedeckten Lerchen hervor. Daß außer dem, der die Niederjagd über das Revier hat, niemand die Lerchen auf diese Art fangen darf, versteht sich von selbst.

Nadeln, Tangeln, sind die Blätter des Schwarzholzes, welches hiervon auch den Namen Nadel- Tangelholz fugrt.

Näther, ist ein am Ufer eines Wassers von starken Pfählen und Gerten geflochtener dichter Zaun, welcher der Gewalt des Wassers Einhalt thun soll, daß es das Erdreich nicht unterwäscht, abspült und Risse verursacht.

Nagel, ist ein eiserner, mit einem Knopfe versehener Stift, welcher zum Vereinigen verschiedener Dinge und zu mancherley andern Gebrauch bestimmt ist. Nach ihrer verschiedenen Größe und ihrem Gebrauche hat man Sparr, Latten- Spündeganze- und halbe Bretnagel, Bley- Schloß- ganze- und halbe Bandnagel, große und kleine Schiefernagel, Schindel- Thor- Haspen- Schienen- Rade- und Hufnagel. Die kleinsten Sorten nennt man Zwecken, worunter die Sattlerzwecken messingene Platten auf den Köpfen haben. Die kleinsten Zwecken sind die Krämpelzwecken.

Nagelfest, s. Band- Nieth- und Nagelfest.

Nahrung, heißt 1) alles, was Menschen und Thiere zur Unterhaltung ihres Lebens an Speise und Trank geniessen. 2) Das Vermögen eines jeden, das er durch Verdienst erwirbt, und hinreichend ist, ihm gemächlichen Unterhalt zu verschaffen. 3) Ein kleines Landgut, z. B. eine Cossäthen- Gärtner- Häuslernahrung.

Narbenseite, nennt man beym Leder die Seite, wo die Haare gesessen, und kleine Vertiefungen, Narben hinterlassen haben.

Nase, ist außer dem bekannten Geruchswerkzeuge bey Menschen und Thieren, bey Dachziegeln der Zapfen, vermittelst dessen sie an den Latten angehangen werden. Bey Forstziegeln ist die Nase ohne Nutzen, bloß zur Zierrath, bey Walmziegeln aber, wenn sie gleich unter dem Loche sitzt, wo man den Forstnagel durchschlägt, hindert sie, daß der obere Ziegel, wenn gleich sein Nagel loß ist, doch nicht herunter fallen kann.

Naturalien, sind bey Wirthschaften alle Dinge, die man

man an Getraide, Feld- und Gartenfrüchten, Graß, Holz, Vieh rc. gewinnt. Kurz alle wirthschaftliche Einnahme, die nicht in baarem Gelde bestehet. Alle Abgaben, die man an solchen Dingen zu entrichten hat, werden Naturalabgaben; so wie die Zinsen, die man an dergleichen Dingen zu erheben hat, Naturalzinsen, und die Lieferungen, die ein Pachter davon an seinen Herrn zu machen hat, Naturallieferungen genannt.

Nebel, ist eine bekannte Naturerscheinung, da, wegen Dicke der Luft, die aus der Erde aufsteigenden Dünste nicht in den obern Dunstkreiß steigen können, sondern auf der Erde, und zwar oft in solcher Menge bleiben, daß sie die Luft verdunkeln, und man nicht hindurch sehen kann. Besteht er mehrentheils aus wässerigen Dünsten, so ist er den Früchten eher förderlich als hinderlich zu ihrem Wachsthume. Allein, bisweilen hat er auch so eine Schärfe bey sich, daß er Leinwand, Holz, ja sogar Eisen angreift; und unter diesen Umständen verursachet er den Früchten freylich Schaden. Denn wenn die Sonne durch den Nebel sticht, so zeigt sie ihre Kraft schon den Menschen empfindlich, wie vielmehr nicht den zarten Getraidepflanzen, die gewöhnlich bald nachher vom Roste angegriffen werden. Die gefährlichsten Nebel dieser Art entstehen im Frühjahre, wenn die Witterung sehr feucht; und gegen Johannis, wenn um diese Zeit kalte Nebel eintreten, welche nicht fallen, sondern in die Höhe steigen. Dieses geschieht, wenn der Nebel von der Sonne aufgezogen wird, daß die Pflanzen keine Feuchtigkeit, aber desto schärfere Wirkung der Sonnenstrahlen von ihm bekommen. Fällt hingegen der Nebel, so befeuchtet er die Pflanzen, und trägt durch Mittheilung seiner bey sich führenden fruchtbaren Theile, zu ihrem Wachsthume bey. Dem Viehe können Nebel, welche im Herbste einfallen, sehr schädlich werden, wenn es um diese Zeit ausgetrieben wird, denn die scharfen Dünste desselben, von dem Viehe genossen, können ihm Krankheiten, und oft in ganzen Gegenden und Ländern Viehseuchen verursachen. Das beste Verwahrungsmittel dawider, ist die Stallfütterung überhaupt, und das Unterlassen des Austreibens zur Zeit, wenn Nebel einfallen, insbesondere. Wenn der Nebel fällt, wird gewöhnlich gutes Wetter, steigt er aber, folgt Regen darauf. Im Herbste einfallende Nebel bringen allezeit einen schönen Tag, und im Sommer Gewitter mit sich. Die Sage, daß auf die Märznebel in 100 Tagen große Regengüsse erfolgen, hat keinen wahrscheinlichen Grund, weder in der Natur, noch in der Erfahrung.

Nessel, ist eine, mehrentheils wildwachsende Pflanze, deren wahren und mannigfaltigen Nutzen man bisher verkannt hat. 1) Grün und gedörret sind sie ein sehr gutes Milchfutter für die Kü-

Kühe. 2) Junge Nesseln klein gehackt, geben eine gute Fütterung für junges Federvieh. Sie haben 3) eine blutreinigende und zertheilende Kraft. Weil ihre Wurzel sehr tief in die Erde geht, und ausdauernd ist, so schickt sich 4) die Nessel gut zum Anbau nackter Felsen, wenn man diese nur 2 Zoll hoch mit guter Erde überfährt, und die Wurzeln hinein legt. 5) Der Stengel, wie Flachs zubereitet, giebt vortreffliches feines Garn. S. Dallinger, über die Cultur der großen Nessel zu Flachs, 8. Weissenfels. 6) Bisweilen eine Handvoll Nesselsaamen unter das Pferdefutter gemenget, ist den Pferden sehr gut, wenn sie sich häten, zum geschwinden Abtrieb der Haare. Man hat verschiedene Gattungen von Nesseln, als: 1) die gemeine oder große Brennessel. 2) Die kleine Brennessel, Eiternessel, wächst nicht höher als eine halbe Elle, und hat kleinere und stumpfere Blätter als jene. 3) Die taube oder todte Nessel, brennt nicht, hat gekerbte Blätter, aber kleiner und weißer als No. 1. Sie blühet weiß und trägt schwarzen Saamen. 4) Die stinkende taube Nessel, auch Wanzenkraut genannt, treibt einen viereckigten, eine Elle hohen Stängel; ihre Blätter sind den Melissenblättern ähnlich, aber kleiner, und haben einen dem Wanzengeruche ähnlichen Gestank. Sie blüht roth. Vorstehende Gattungen wachsen wild, die beyden folgenden aber werden in Gärten gebaut. 5) Die römische oder welsche Nessel, trägt runde Saamenknospen, wie der Majoran. 6) Die römische Nessel mit Glaßkrautblättern, beyde Arten werden im Frühjahre durch Saamen oder zertheilte Wurzeln fortgepflanzt.

Netzjagen, ist ein Recht, das manche, aber nicht alle Rittergüter haben, sich zu ihren Jagden der Netze zu bedienen, und solche vorzustecken, damit das getriebene oder von Hunden gejagte Wild an Rehen und Haasen, nicht aus dem eingestellten District gehen kann, sondern entweder zum Schuß kommt, oder in die Netze läuft. Das Recht, roth Wildpret und Sauen mit dem hohen Zeuge (starken Netzen), welche bloß auf roth und schwarz Wildpret eingerichtet sind, zu jagen, ist nur wenig Gütern verliehen.

Neubruch, Rodeland, sind bisher nicht urbar gewesene Ländereyen, als: Leeden, Anger, Wiesen, Hölzer, Graßgärten, wüste Teiche u. s. w., die vermittelst Ausrottung der darinnen stehenden Stöcke und Wurzeln, und anderer nöthigen Arbeit, in Feld verwandelt, und zum Fruchtertrage eingerichtet werden. Liegt ein solcher Neubruch auf zehendpflichtigem Grund und Boden, so ist er das erste Jahr von der Zehendabgabe frey, in der Folge aber denselben zu entrichten verbunden. Am besten werden solche Neubrüche durch Umgraben oder Rajolen urbar gemacht; denn dadurch kommen die Wurzeln am besten

besten heraus, der Rasen hinunter, und das Land wird am lockersten und klärsten. Dahingegen durch Pflügen die Wurzeln nicht rein ausgehoben, und doch viel Pflüge dabey zerrissen werden; auch kommen die Rasen nicht so ordentlich in die Tiefe, und das Land bekommt nicht die gehörige Klarheit; daher das Pflügen mehreremale wiederholt werden muß, auch müssen alle andere Geräthschaften, als Egen, Stachelwalzen, Haackenpflüge zu Hülfe genommen, und sehr oft noch am Ende die Klöße von Menschen zerklopft werden. Die geschicktesten Handarbeiter zum Rajolen eines solchen Landes, findet man im Altenburgischen, und man kann deshalb Bestellung machen bey Johann Seyfferth, in Heilig Leichnam bey Altenburg, der so viel Menschen mitbringt, als nöthig sind, um die Arbeit in der verlangten Zeit aufs beste und ordentlichste zu vollenden. Zur ersten Frucht wählt man am liebsten Runkel- oder andere Rüben, welche darinnen von bewundernswürdiger Größe werden; ingleichen Oel- oder andere Sommerfrüchte, nur kein Wintergetraide und keine Hülsenfrüchte. Hierauf folgt Waitzen u. s. w. In Gärten hingegen sind Gurken die erste schicklichste Frucht. Da solches Land die zum Ertrage aller Früchte erforderlichen Theile beysammen in sich hält, und noch außerdem die verfaulenden Rasen demselben eine Düngung von allen solchen Theilen geben, so kann man bey einem vernünftigen Fruchtwechsel eine ganze Reihe außerordentlich wohlgerathener Früchte nach einander ohne Düngung erbauen.

Neuerung, nennt man jede Veränderung der bisher in irgend einer Art üblich gewesenen Gewohnheiten und Gebräuche. Jede Neuerung in Dingen, welche Servituten, Gerechtsame und andere Sachen betreffen, wobey mehrere Theilhaber statt finden, kann nicht anders als mit Einwilligung sämmtlicher Theilnehmer unternommen werden, wenn man sich nicht kostspieligen Processen aussetzen will. Andere Neuerungen sind bisweilen nützlich, bisweilen schädlich, daher ihnen allezeit eine kluge Ueberlegung vorangehen muß.

Niederjagd, s. Jagd.

Nied- und Nagelfest, s. Band- Nietk- und Nagelfest.

Nießbrauch, ist der freye Gebrauch und die freye Benutzung eines Gutes oder Vermögens, ohne darüber Rechnung abzulegen, oder dafür etwas abzugeben. So haben Geistliche, auch bürgerliche Beamten, den Nießbrauch der zu ihrer Stelle geschlagenen Grundstücke; Aeltern den Nießbrauch des Vermögens ihrer unmündigen Kinder; Ehemänner den Nießbrauch von dem Vermögen ihrer Gattinnen. Mancher bekommt den Nießbrauch eines Gutes durch ein Testament auf seine Lebenszeit. Jeder, der den Nießbrauch irgend eines Grundstückes hat, muß, da er die Nutzun-

tungen davon genießt, auch die Beschwerungen tragen, und selbiges im baulichen und urbaren Stande erhalten, und jeder vernünftige Nießbrauchsbesitzer wird es möglichst zu verbessern suchen.

Niftelgerade, s. Gerade.

Nösel, Seidel, Schoppen, ist ein Maaß flüssiger Dinge, und enthält eine halbe Kanne, oder 1 Pfund Wasser, oder auch 2 Quartierchen.

Noß, wird bey einer Schäferey jedes Stück Schaafvieh ohne Rücksicht auf Geschlecht oder Alter genannt. Z. B. die Schäferey besteht aus 1000 Nössern oder Stücken.

Nothreif, ist derjenige Zustand des Getraides, da wegen großer Dürre die Halme vor der Zeit absterben, und die Körner trocken werden, ehe sie die gehörige Größe und das vollkommene Mehl erlangt haben.

Nuß, nennt man überhaupt jede Frucht, deren Kern, welcher in einer harten Schaale steckt, eßbar ist. Und so machen die Nüsse eine der vier Hauptgattungen vom Obste aus. Zu den Nußarten rechnet man die Kastanien, Buchnüsse, Eicheln, Haselnüsse, mit ihren verschiedenen Abarten, Stachel- und Erdnüsse, von welchen wir theils schon geredet haben, theils noch reden werden. Hauptsächlich aber, und im engern Verstande, belegt man mit diesem Namen die Wall- oder welschen Nüsse, von welchen hier die Rede seyn soll. Diese liegen in einer zwiefachen Schaale, wovon die äußere im reifen Zustande grün ist, und bräunlich abfärbt, welches schwer wieder abgeht. Wenn sie recht reif sind, so springt sie auf, und geht von der andern holzigen Schaale ab, welche den Kern umgiebt; dieser ist mit einer dünnen gelblichen Schaale überzogen, und durch ein etwas hartes Wesen, der Steg oder Sattel genannt, in vier Theile getheilt. Um Johannis sind die Nüsse zum Einmachen reif; im ganz reifen und trocknen Zustande ist ihr Speisegebrauch bekannt. Es wird auch ein Magenstärkender Aquavit, Nußwasser genannt, davon abgezogen. Man kann auch Oel daraus pressen, welches sowohl zum Leuchten als zu Speisen dienet, auch in der Kälte niemals dick wird.

Die welschen Nüsse wachsen auf dem Nußbaume. Dieser wächst sehr hoch und stark, und verbreitet seine Wurzeln weit um sich her, auch hat er viele und starke Aeste. Die Rinde reißt gern auf. Seine Blätter sind lang, breit und laufen spitzig zu, und an jedem Stiele die vordersten größer als die hintern. Im Frühjahre treibt er längliche, faserige Zäpfchen, welche beym hervortreten der Blätter abfallen. Jeder Baum hat männliche und weibliche Blüthen; erstere stehen als längliche lockere Kätzchen allzeit an den Zweigen unter den Blättern. Wenn sie ihren Frucht-

staub

staub gestreut haben, fallen sie ab. Die weiblichen sitzen je 2 oder 3 in kleinen Büschelchen beysammen.

Der Nußbaum wächst in jedem Boden, am besten aber in gutem trocknem Lande. Da er durch seine weit auslaufenden Wurzeln und durch den vielen Schatten, den er giebt, den umstehenden Bäumen und Gewächsen schädlich wird, so pflanzt man ihn am liebsten auf freye Plätze, an Zäune und Alleen. Er wird durch die Nuß fortgepflanzt, wozu man die vollkommensten und dünnschäligsten erwählt. Diese werden im Februar im Keller in Sand gelegt, bis sie auskeimen, und keine Nachtfröste mehr kommen, dann steckt man sie behutsam, um keinen Keim abzudrücken, in die Erde. Nach 3 bis 4 Jahren werden die jungen Bäumchen in einen guten, mit Sande vermischten Boden 1½ Elle weit von einander versetzt, wo sie stehen bleiben, bis sie die Stärke eines Banckbeines erlangt haben, dann versetzt man sie an ihren immerwährenden Standort, 15 bis 20 Ellen weit von einander, damit sie ihre Wurzeln und Aeste gehörig ausbreiten können. Dieses muß im Frühjahre geschehen, weil sie sonst leicht vom Froste leiden, auch vertragen sie aus eben diesem Grunde das Abstutzen der Krone gar nicht. Unter die Pfahlwurzel pflegt man einen Scherben zu legen, damit sie nicht unter sich wächst, sondern sich mehr nach der Seite wendet, wodurch der Baum fruchtbarer werden soll; denn da der Nußbaum seine besten Theile aus der Oberfläche der Erde zieht, die aber eine weit in die Tiefe gehende Pfalwurzel nicht zu genießen hat; so entstehen daraus die sogenannten Stein- oder Grübelnüsse, welche sehr schlecht sind. Wenn ein Nußbaum erfriert, muß man alle Aeste abstutzen, oder auch den ganzen Baum an der Wurzel abhauen, welche dann von neuem wieder ausschlägt. Das Holz von erfrornen Nußbäumen taugt aber zu keiner Arbeit, denn es wird wurmstichig. Man kann auch, um dem Froste vorzubeugen, die Wurzeln den Winter durch mit Pferdemist, Laub u. s. w. bedecken. Ueberhaupt aber thut man wohl, die Nußbaumschule nicht an einen zu warmen Orte anzulegen, damit man nicht genöthigt sey, die jungen Bäume hernach an einen kältern Standort zu setzen, wo sie von der Kälte allezeit mehr zu leiden haben, als wenn sie von einem kältern Platze an einen wärmern versetzt werden. Wenn ein Nußbaum krank wird, muß man die Erde bis auf die Wurzel aufgraben, die Wurzel aufreißen, und Wasser, worinnen Kuhmist aufgelöst worden ist, hineingießen.

Das Holz des Nußbaums ist für Tischler, Drechsler und Büchsenschäfter sehr nutzbar. Die kleinen Wurzeln, die Blätter, die Rinde und die Nußschaale geben eine braune Farbe. Pferde des Morgens mit Nußlaub gerieben, soll dieselben den Tag über für den Stichen der Insecten schützen. In Zeit von 40 Jahren erlangt ein Nußbaum seine völlige Größe, und nach dem sechzigsten fängt er an von innen zu vertrocknen. Man kann

kann auch gute Nußsorten auf junge Stämme oculiren.

Die bey uns am meisten gewöhnliche Art ist die gemeine welsche Nuß, von der man jedoch verschiedene Abarten hat, deren Früchte aber, wenn sie gesteckt werden, gemeiniglich wieder in die Hauptart ausarten. Diese Abarten sind: 1) die große Pferdenuß. 2) Die Steinnuß, welche klein und unschmackhaft ist. 3) Die Blutnuß, welche mit einer röthlichen Haut umgeben ist. 4) Die dünnschälige Nuß. 5) Die doppelte Wallnuß. 6) Die späte Wallnuß, die erst um Johannis ausschlägt. Man hat auch folgende, bey uns fortkommende americanische Wallnußarten, nemlich 1) die runde schwarze americanische Wallnuß. 2) Die lange schwarze americanische Nuß. 3) Die weiße americanische oder Hickerynuß. 4) Die weiße nordamericanische runde glatte Nuß.

Nutzen, Nutzung, bedeutet in landwirthschaftlicher Hinsicht mancherley; 1) die natürliche Nutzung, begreift alle die Einkünfte in sich, die irgend einem Eigenthümer durch den Ertrag seiner Aecker, Wiesen, Gärten, Holzungen, Teiche, Viehes, Schäferey, Jagd u. d. gl. zuwachsen. 2) Geldeinnahmen, die man durch gewisse alte oder neue Verträge, Rechte, Gerechtigkeiten u. s. w. jährlich zu genießen hat; diese sind entweder jährliche gewisse Gefälle, als Erbzinsen u. s. w. oder steigende und fallende Nutzungen, als Gerichtsnutzungen an Lehn, Abzugs- und Strafgelder, Hausgenossenzinß, Pachtgelder für allerley verpachtete Regalien rc. 3) Vermischte Nutzungen, welche theils beständig, theils auch steigend und fallend sind, als Getraidezinß, Zinß an Federvieh, Eyern und andern Naturalien. Nutzen, Nießbrauch heißt auch, wenn jemanden ein Recht zu Theil wird, ein Gut, von dem er nicht der wahre Besitzer ist, zu gebrauchen nnd zu benutzen, hieher gehören alle Pächte, welche nach ihrer Dauer, in so fern sie nur auf eine bestimmte Zeit von Jahren gehet, Zeitpächte, geht sie aber immerwährend fort, Erbpächte genannt werden. Dahin gehören auch alle Lehn- Laß- Erbzinsgüter, wovon dem Besitzer zwar für sich und seine Nachkommen der Nießbrauch gehört, das Obereigenthum aber allezeit dem Lehn- und Zinsherrn verbleibt. Hierher gehören auch die Leibrenten, Leibgedinge, Wittwengehalte und andere dergleichen lebenslängliche Nutzungen.

Nutzholz, ist alles Holz, das nicht zum Bauen oder zur Feuerung, sondern für die Tischler, Drechsler, Wagner, Böttger und zu andern häuslichen Arbeiten verwendet wird. Läßt man dergleichen zum Verkauf schlagen, so wird es nicht nach Klaftern und Maltern, sondern Stückweise verkauft, und dadurch das Holz höher genutzt, als wenn man es als Scheidtholz verkauft.

D.

O.

Oberbaum, heißt ein vollkommner ausgewachsener, und deshalb zu Bau- Nutz- und Scheidtholz tüchtiger Baum, daher auch dergleichen Bäume überhaupt Oberholz genannt werden.

Oberjagd, hohe Jagd, s. Jagd.

Oberschlächtig, Ueberschlächtig, nennt man eine solche Mühle, die durch das Wasser von oben herab getrieben wird. Die Räder an dergleichen Mühlen müssen, 4, 6 bis 8 Ellen hoch seyn, und der Fall 3, 6 bis 9 Ellen betragen. Einer oberschlächtigen Mühle giebt man den Vorzug vor einer unterschlächtigen, weil man die Menge des auf das Rad fallenden Wassers bestimmen, und daher die Bewegung ganz gleichförmig einrichten, also auch viel feineres Mehl bereiten kann.

Obley, ist das Recht, welches manche Ritter- oder andere Güter haben, den Rammelochsen und Hauer für das Dorf zu halten, und dafür eine gewisse Einnahme überhaupt, oder für jedes Stück insbesondere, die man Ochsenzinß nennt, zu genießen.

Obst, Baumfrüchte sind die Früchte aller Bäume und Stauden, die man genießen kann. Man theilt das Obst ein, 1) nach seiner Güte, in wildes und Gartenobst; 2) nach seiner Beschaffenheit, in Kern- Steinobst, Nußarten und Beeren, und 3) nach seiner Zeitigung in Sommer- Herbst- und Winterobst. Wildes Obst nennt man solches, das ohne weitere Cultur auf den in oder außer den Gärten stehenden Obstbäumen wächst, klein bleibt, und immer einen sauern und herben Geschmack behält. Es hat eine kühlende und stärkende Kraft, und ist auch sehr gut, um Brandwein davon zu brennen. Alles Obst, wovon die Bäume durch legen der Kerne, Versetzen, Beschneiden und Veredeln ordentlich erzogen und behandelt werden, nennt man Gartenobst. Kernobst ist alles Obst, dessen Saamenkerne eine weiche Schaale haben, und mehrere Kerne in einem Kernhause oder Kriebsch in der Mitte jeder Frucht beysammen sind. Steinobst hat einen einzigen Steinharten Kern in der Mitte der Frucht. Nüsse, deren in einer harten Schaale befindliche Kern der eßbare Theil der Frucht ist. Beeren, welche gemeiniglich auf Sträuchen und Stauden wachsen, und deren Kerne in der ganzen Frucht zerstreuet herum liegen. Sommerobst ist solches, das im Sommer reif wird, und wegen seiner vielen Säfte fault, wenn man es nicht bald verspeist. Herbstobst, wird zwar erst im Herbste reif, muß aber auch bald verspeist werden, weil es sich den Winter über nicht hält. Winterobst wird zwar mit dem Herbstobste zugleich reif, aber nicht eher weich und eßbar, als bis zu Anfange

fange des Winters; dann aber dauert es auch den ganzen Winter durch, und oft bis in den folgenden Sommer. Unter den Aepfeln und Birnen findet man eine sehr gute Abart, nemlich das sogenannte Franzobst, welches in Rücksicht des Geschmacks allerdings viele Vorzüge hat, doch aber von unsern gewöhnlichen deutschen Obste wieder in folgenden Rücksichten übertroffen wird: 1) Das Franzobst kann die Frösse und andere üble Witterung nicht so gut vertragen, als unser deutsches Obst. 2) Das Franzobst hält sich nicht so lange, sondern fault geschwinder, als das deutsche. 3) Das Franzobst taugt wenig oder gar nicht zum Backen. Die Behandlung des Obstes ist bey jeder Sorte insbesondere angezeigt.

Obstbaumzucht, begreift folgende Geschäfte in sich: 1) die Erzeugung der jungen Bäumchen aus Kernen, dieses geschieht in der Kernschule; 2) ihre Veredelung durch Pfropfen, oculiren, copuliren, ablactiren; 3) ihre Versetzung aus der Kern- in die Pflanzschule, und aus dieser an ihren künftigen Standort; 4) ihre gehörige Wartung durch den Schnitt, die Düngung, u. s. w.

Obstdarre, ist ein zum Welken des Obstes besonders angelegter Ofen, in welchen in verschiedenen Fachen Horden eingeschoben werden, wovon die untersten mehr Hitze bekommen als die obersten; und so kann man dem Obste immer nach und nach mehr Hitze geben. Am besten ist es, wenn man es erst ein paar Tage an der Luft abwelken läßt, nachher setzt man es auf die obersten Horden, und so immer herunterwärts bis auf die untersten. So dörrt es nach und nach, und behält den Saft beysammen, den es aber größtentheils verliert, wenn es im Backofen gedörrt wird, da es auf einmal in die ganze Hitze kömmt.

Obstkammer, ist bey großen Wirthschaften ein besonderes zur Aufbewahrung des grünen Obstes eingerichtetes Behältniß. Es darf nie an der Mitternachtseite des Gebäudes, am liebsten aber soll es gegen Mittag liegen. Es muß doppelte Fenster, nemlich Glas- und von Papierscheiben haben, und vor allen Eindringen der äußern Luft verwahrt seyn, weil das Obst davon fleckigt wird. Die Obstkammer darf weder unter dem Dache, noch im Keller seyn, denn im ersten Falle hat sie im Sommer zu viel Hitze, und im Winter zu viel Kälte, und im letztern zu viel Feuchtigkeit auszustehen. Sie muß mit Gerüsten von Bretern versehen seyn, deren jedes 20 bis 24 Zoll breit, und 12 bis 15 Zoll über dem andern seyn muß, auch dürfen sie nicht wagerecht, sondern müssen hinten ohngefehr 3 Zoll höher liegen als vorne, wo sie eine Leiste haben müssen, damit das Obst nicht herunter fällt. Auf die Breter legt man frisches Stroh, getrocknetes Moos, Sand, oder auch getrocknete Hollunderblü-

blüten, und hierauf das Obst, das man bey vorzüglichen Sorten auch wohl noch jedes Stück besonders in weiches Pappier einwickelt. Man muß die Obstkammer von Spinnweben rein erhalten, nichts von andern Dingen, die den geringsten Geruch von sich geben, darinnen dulten, und sie für Ratten und Mäusen wohl verwahren. In der Mitte kann ein großer Tisch stehen, um das Obst darauf zu sortiren. Die Pfirschen müssen auf den Ort, wo der Stengel ist, gesetzt werden. Die Feigen müssen auf der Seite liegen, die Birnen aber auf dem Auge, mit dem Stiel in der Höhe stehen. Aepfel und Birnen können auch auf die blosen Breter gesetzt werden. Wenn die Kälte eintritt, setze man ein Gefäß mit Wasser in die Kammer, sobald sich eine Frosthaut darauf zeigt, bedeckt man das Obst mit Decken oder trocknem Stroh. Gefrornes Obst kann man wieder gut machen, wenn man es in eine Schüssel mit frischem Wasser, und mit diesem in eine warme Stube setzt,

Obstwein, Cyder, ist ein aus Aepfeln und Birnen auf folgende Art bereiteter Wein: Man läßt das Obst sehr reif werden, und dann noch einige Zeit, wo möglich, im Freyen liegen. Dann stößt man das Obst, und läßt es wieder einige Tage stehen, worauf es, wie anderer Wein, gepreßt und gekeltert wird. Ohngefehr nach 24 Stunden erscheint auf der Oberfläche eine röthliche Haut, die sich durch weiße Blasen davon scheidet. Nun muß der Wein abgelassen und durchgeseihet werden, dieses geschieht durch einen 6 Zoll hoch vom Boden des Fasses angebrachten Hahn, und wird so oft wiederholt, bis der Wein ganz klar ist, dann wird er auf Flaschen gezogen, welche bis an die Hälfte des Halses angefüllt, und wohl verpfropft auf die Seite gelegt werden. Ein mehreres hierüber findet man in Meißners ökonomischen Handlexicon, Th. 1. S. 65. u. f.

Ochse, ist das männliche Geschlecht des Rindviehes. In seinem natürlichen Zustande wird er Bulle, Brumm- Rammels Reitochse, Brömmer, Saamenrind genannt; hingegen benennt man mit dem Namen Ochse bloß die verschnittenen Rinder. Diese werden, wenn sie erwachsen sind, zum Ziehen gebraucht, und zuletzt gemästet und geschlachtet. Ein Ochsenkalb, das man absetzen will, muß von einer großen und milchreichen Kuh gefallen seyn, und 5 bis 6 Wochen saugen; ohngefehr 14 Tage vor dem Absetzen fängt man an, das Kalb mit kleingeschnittenem Heu, auch wohl mit etwas Hafer zu füttern, damit es schon bey der Mutter fressen lerne. Dieses Futter wird mit heißem Wasser abgebrüht, und ihnen nach einigen Stunden gegeben, jedoch nur ein paar Hände voll auf einmal, worauf man etwas Salz und Kleyen streuet. Die beste Zeit zum Verschneiden ist, wenn das Kalb bald ein Jahr alt wird, im Frühjahre oder

Herb-

Herbste. Im vierten Jahre ist die rechte Zeit den Ochsen zum Zuge zu gewöhnen, und spätstens im zwölften, ihn zur Mast aufzustellen. Ehe dieses geschieht, verfüttert man ihm ein Viertelpfund Spießglas, so daß man ihm jeden Morgen in das erste Futter ein halb Loth davon pulverisirt giebt. Die beste Art die Ochsen zu mästen, s. Mastung. Der Gebrauch des Rindfleisches, grün, eingesalzen, wo man es **Pöckelfleisch** nennt, und geräuchert, ist bekannt. Die Hörner brauchen die Kammmacher und Horndrechsler, welche letztere nebst den Messerschmieden auch die Knochen verarbeiten, aus welchen auch eine schwarze Farbe, **Beinschwarz** genannt, verfertigt wird. Die Knorpel und Flechsen in Wasser gesotten, geben Leim. Die Haut das beste Leder, und das Talg, Unschlitt. Inselt dient den Seifensiedern zur Bereitung der Seife und Lichter. Es giebt auch wilde Ochsen, nemlich **Büffel-** und **Auerochsen**.

Ochsenstall, für Zug- oder Mastochsen ist, gleich wie der Kuhstall, entweder einfach oder doppelt. Ein Ochse braucht zur Breite $2\frac{1}{4}$ Elle. Ein einfacher Ochsenstall muß $7\frac{1}{2}$, und ein doppelter 15 Ellen im Lichten breit, und wenigstens im Lichten $4\frac{1}{2}$ Elle hoch seyn. In den Stall für Zugochsen gehört noch ein Futterkasten, eine Heubucht, und darüber das Bette für den Knecht.

Oculiren, ist eine Veredelungsart der Obstbäume, welche dadurch bewirkt wird, daß man ein Auge von einem guten Baume einem wilden einverleibt. Es geschiehet auf zweyerley Art, nemlich 1) durch das **treibende Auge**, die Zeit darzu ist im März und April; wenn die Bäume im ersten Safte stehen, und das Auge die meiste Nahrung bekommen kann. 2) Durch das **schlafende Auge**, dieses geschieht im Julius und August, wenn der Saft zwar noch in den Bäumen ist, aber nicht mehr so stark treibt, als im Frühjahre; diese Augen sollen in demselben Jahre bloß bekleiben, im folgenden aber desto stärker treiben. Das oculiren wird bey gemäßigter Witterung in den Abendstunden vorgenommen. Man wählt darzu einen, 2, 3 bis 4 Jahre alten Baum, oder auch nur einen Zweig von einem jährigen Wuchse, in diesen schneidet man mit dem Oculiermesser einen Schnitt durch die Rinde bis aufs Holz, ohngefehr 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und über diesen noch einen Querschnitt, daß das Ganze diese Gestalt ⊥ bekommt, dann nimmt man einen Zweig von der verlangten Art von gleichem Alter mit dem, den man oculiren will, beschneidet die Blätter über dem Auge, und macht einen Querschnitt über und unter demselben, diese beyden Schnitte vereiniget man durch einen dritten mit einander, daß sie das Ansehen eines viereckigten Schildchens bekommen, das man dann mit dem Daumen und Zeigefinger geschwind vom Holze ablöst. Dann hebt man mit einem, am untern Ende des Oculirmessers befindlichen

chen Falzbeinchen, die Flügel des ersten, die Figur ⊥ habenden Schnittes, behutsam auf und auseinander, und schiebt das Auge zwischen die Rinde und das Holz hinein, daß der obere Rand des Schildchens dicht an den Querschnitt zu stehen kömmt. Das Auge darf aber ja nicht naß werden, denn dieses ist ihm schädlich. Endlich verbindet man alles mit Bast, oben jedoch etwas fester als unten, um dem Safte das Aufsteigen zu erleichtern. Wenn das Auge angewachsen ist, stößt es das Blatt ab, alsdann muß man das Band etwas lockerer machen, damit der Saft desto besser hineinsteigen kann. So kann man 2, 3 und mehr Augen auf einem Baume anbringen, man muß nur nicht auf einer Seite allein, auch nicht einander gerade gegen über, oder eines unter das andere einsetzen; doch muß man nur eines oder zwey der besten stehen lassen, und die andern, wenn sie auch gerathen, ohngefehr 3 Zoll von Stamme wegnehmen. Im folgenden Jahre schneidet man den Stamm glatt über den Augen weg, und verklebt die Wunde mit Baumwachs. Beym Oculiren auf das schlafende Auge aber muß das Holz stehen bleiben, bis ins künftige Frühjahr, da denn, wenn das Auge vollkommen treibt, der Stamm über demselben abgeschnitten, und mit Baumwachs verklebt wird. Diese letztere Art ist dauerhafter als das Oculiren aufs treibende Auge. Die Augen dürfen nicht auf der Mittagsseite eingesetzt werden, weil sie sonst von der Sonnenhitze zu viel zu leiden haben. Zum Oculiren der Pfirschen muß man doppelte und dreyfache Augen haben, bey den andern Bäumen aber verrichten einfache eben die Dienste. Zu Birnbäumen muß man bloß gerade aufstehende Reiser anwenden, denn seitwärts oder niederwärts hängende bringen auch dergleichen Aeste. Sobald man die Oculirreiser vom Baume abgenommen hat, nimmt man ihnen die Blätter bis an den Stiel, weil sonst die Augen zu geschwind verwelken. Wenn die Reiser nicht über $\frac{3}{4}$ Ellen lang sind, so kann man sie 3 bis 4 Tage gut erhalten, wenn man sie mit einem Ende ins Wasser, oder in gute fette Erde legt; sind sie eine Elle lang, so kann man sie in mehr Theile zerschneiden. Man kann alle Bäume, auch Rosen, ja sogar Orangerie durch oculiren veredeln.

Oeconomie, s. Haushaltungskunst.

Oeconom, s. Haushalter.

Oel, ist eine aus allerley Früchten und andern Körpern aus dem Pflanzen- und Thierreiche gezogene fettige Flüssigkeit, welche sich nicht mit dem Wasser vereiniget, sondern oben auf schwimmt; im Feuer aber mit einer Flamme verbrennt, und einen Rauch von sich giebt. Es wird durch Pressen und Destiliren bereitet, daher hat man auch zweyerley, nemlich gepreßte oder schmierige, und destilirte oder ätheri-

ätherische Oele. Der Oeconom bedarf nur der ersteren. Diese gewinnt man aus dem Saamen der Oelfrüchte, und aus den Kernen alles Obstes. Wenn man diese wesentlichen Bestandtheile des Oeles von allen fremden Theilen gereiniget hat, werden sie gestampfet, wozu man im Großen eigene Oelmühlen hat. Alsdann wird der gestampfte Saame in leinene Tücher geschlagen, und so lange zwischen metallenen Platten zu wiederholtenmahlen kalt gepreßt, bis sie kein Oel mehr geben, dann aber geschieht es auch noch warm, bis alles Oel heraus ist. Man braucht sie theils zur Speise, theils zum Mahlen, alle aber zum Brennen, auch zur Bereitung der Wolle, den dicken Bodensatz aber unter die Wagenschmiere. Ein mehreres hierüber ist in meinem Tractätchen über den Gewinn des Oeles aus inländischen Gewächsen und Pflanzen nachzulesen, das im Jahre 1798 bey Rein in Leipzig herausgekommen ist.

Oelkuchen, sind die Trestern des ausgepreßten Oeles, welche von den Stampfen die Gestalt viereckigter Kuchen haben. Sie führen nach der Frucht, woraus sie genommen, die Beynamen: Lein- Hanfkuchen u. s. w., allein die von Rübsaamen und Raps, woraus das meiste Oel geschlagen wird, heißen schlechthin Oelkuchen. Man braucht diese hauptsächlich zur Tränke des Rindviehes, da man sie in Stücken zerbrochen in ein Faß thut, und Wasser darauf gießt, welches man 24 Stunden darauf stehen läßt, dann das Vieh damit tränkt, und anderes auf die Oelkuchen gießt, deren Stelle man auch, wenn sie aufgelöst sind, durch andere ersetzt. Leinkuchen braucht man auf eben diese Weise hauptsächlich für Pferde und Schaafe, und die Hanfkuchen klein geschlagen für die Schweine unter die Spreu, auch zum Köder für die Fische.

Oelmühle, s. Mühle.

Oelrettig, s. Rettig.

Ofen, ist ein verschlossener Raum, worinnen Feuer zu irgend einem Gebrauche angemacht und unterhalten werden kann. Daher hat man Back- Brat- Brau- Brenn- Brüt- Glas- Kalk- Koch- Schmelz- Stuben- Treib- und Ziegelöfen, wovon die Stubenöfen gewöhnlich bloß den Namen Ofen führen. Diese dienen zur Erwärmung der Zimmer, und der Kasten derselben ist entweder von Eisen, diese heißen eiserne Oefen, oder von Blech mit verschiedenen Röhren, diese sind Windöfen, oder von töpfernen Kacheln, diese nennt man Kachelöfen, oder von Ziegeln gemauert. Ein gut eingerichteter Ofen muß, bey möglichster Holzersparniß, den Zimmern zu allen Zeiten die nöthige Wärme mittheilen. Daher muß man beym Anlegen eines guten Ofens folgende Grundsätze beobachten.

1) Das Feuer wirkt in Piramidenförmiger Gestalt über sich, und

und hat in der Spitze die größte, auf den Seiten aber die geringste Kraft.

2) Die Luft muß dazu kommen, um eine raschere Flamme, und die geschwindere Fortschaffung des Rauches zu bewirken; denn langsam brennendes Feuer vermindert die Hitze, und macht mehr Rauch, und folglich auch mehr Ruß.

3) Um einen lebhaften Luftzug zu machen, muß die Luft unter der Flamme wirken, dieses macht einen Rost nöthig.

4) Das Feuer und der Rauch nehmen die Richtung, die ihm die Luft giebt.

5) Durch das Feuer wird die Luft in den Kanälen verdünnt, durch welche der Luftzug geht, und wenn auf dem untern Kanale eine horizontale Decke nicht allzu hoch liegt, so wird dieselbe bis zum Glühen und Kochen erhitzt.

6) Vermittelst des Rostes brennt das Feuer lebhafter, besonders auch um deswillen, weil die Asche durch die Stäbe hindurch in den darunter befindlichen Aschenbehälter fällt. Die größe des Rostes richtet sich nach der größe des Ofens, die Entfernung der Stäbe von einander aber nach dem Brennmaterial; brennt man bloß Holz, so können sie $1\frac{1}{2}$ Zoll, bey Torf u. d. gl. aber dürfen sie nicht über $\frac{3}{4}$ Zoll aus einander liegen. Der Rost muß 4 bis 6 Zoll über dem Boden des Aschenloches seyn.

7) Der Ofen thut die stärkste Wirkung, je weniger er an der Wand, und je freyer er im Zimmer steht, und je näher der Feuerort dem Fußboden ist, desto mehr Hitze giebt er; er giebt jedoch weit mehr Wärme, wenn er auf Eisen, als wenn er auf einer massiven Mauer steht, diese Füße müssen aber so niedrig, als möglich, seyn.

8) Schmale Oefen hitzen besser, als breite, weil keine Luft neben der Flamme vorbey kann, und diese daher an beyden Seiten des Kastens anschlagen muß. Ein Ofen in einem kleinen Zimmer darf inwendig nicht über 8 bis 9 Zoll, in einem mittelmäßigen 12, und in einen großen höchstens 18 Zoll betragen. Die Länge des Kastens verhält sich zu seiner Breite, wie 2 zu 1.

9) Bey einem kleinern Feuer wird die 12 Zoll, bey einem stärkern 15 Zoll darüber erhöht liegende Decke bis zum Kochen erhitzt; in dieser Höhe kann also eine Pfanne oder Blase eingemauert werden.

10) Die Ofenthüre eines Zugofens wird 4 bis 6 Zoll hoch und 6 bis 7 Zoll breit gemacht. Doch ist es besser, den Luftzug durch eine von außen herein geleitete Röhre zu bewirken, als dem Zimmer die erwärmte Luft zu entziehen.

11) Der Kanal, durch welchen der Rauch in den Schornstein geht, muß wenigstens zwey Drittheile so weit seyn, als der Quadratinhalt des Feuerheerdes, und die Züge müssen so eingerichtet seyn, daß ihre Länge, zusammen genommen, 16 mal so viel beträgt, als die Breite des Feuerheerdes. Diese Länge ist hinreichend, die ganze Hitze

Hitze des Rauches im Zimmer zu behalten; bey größerer Länge hingegen wird der kalte Rauch feucht, und macht Flecken.

12) Die Züge müssen, so oft das Feuer nicht rasch genug brennt, vom Ruß gereinigt werden; dieses geschieht durch Ausnehmen gewisser bezeichneter Kacheln oder Steine, noch besser aber durch blecherne Thüren, die man in jedem Zuge anbringt, und jedesmal mit Lehm verstreicht.

13) Je dünner die Wände des Ofens sind, je geschwinder heitzen sie das Zimmer, die Hitze geht aber eben so geschwind verloren; daher muß man in der Höhe eine Klappe anbringen, und solche, sobald das Feuer abgebrennt ist, zumachen, um die Wärme in der Stube zu behalten.

14) Es ist sehr dienlich, eine, 2 Zoll im Durchmesser haltende eiserne Röhre durch die Flamme im Ofen zu leiden. Dadurch wird die, von außen herein geführte, Luft erwärmt, und ganz warm ins Zimmer gebracht, welches viel zu dessen Erwärmung beyträgt.

Fig. 20. zeigt den Aufriß eines Ofens, dessen Kasten von Eisen oder Kacheln seyn kann, den man mit möglichster Ersparniß mit Holz oder Torf heitzen, und auch zum Kochen brauchen kann. Der Feuerkasten ist 12 Zoll breit. Er kann auch bey größern Wirthschaften breiter gemacht, und in der Höhe der Kochröhre eine Wasserpfanne eingemauert werden. Das Feuer aber muß wenigstens einen Zoll Spielraum zwischen der Pfanne und den Wänden des Ofens haben.

Fig. 21. ist der Grundriß des Ofens von oben, und

Fig. 22. von unten, a. ist die Zugröhre des Feuers, b. die Wasserpfanne, c. der Ort, wo das Wasser eingegossen wird, d. die Röhre darzu, e die Kochröhre.

Fig. 23. ist der Durchschnitt des Ofens. Der Raum unter den Kochtöpfen ist der Feuerkasten, der durch den Rost f. g. in zwey Theile getheilt wird, wovon der obere Theil der Feuerheerd, und der untere das Aschenloch ist. Der Rauch steigt durch a. in die Höhe, geht von h. nach i. durch k. aufwärts von l nach m. durch n. wieder in die Höhe von o. nach p. und daselbst durch die Röhre in die Feuermauer.

Fig. 24. ist ein etwas zierlicherer, piramidenförmiger Ofen von gleicher innerlicher Beschaffenheit.

Fig. 25. ist der Grundriß davon, a. die Röhre wodurch die Luft zur Unterhaltung des Feuers hergeleitet wird.

Fig. 26. ist der Aufriß eines runden Ofens in einer Nische von gleicher innerlichen Beschaffenheit.

Fig. 27. ist der Grundriß dazu, a. die Zugröhre.

Mehr vom Kochofen s. dieses Wort. Durchbrochene Oefen wie die hier gezeichneten, verbreiten die Hitze besser als solche, deren Züge in einem Kasten beysammen sind, und sind daher diesen vorzuziehen.

Uebrigens ist hier zum Nachlesen zu empfehlen, Chryselius Anweisung holzersparende Stubenöfen,

öfen, Pfannen, Brat- und Kesselfeuer anzulegen, Leipzig.

Offene Zeit, ist der geschlossenen Zeit entgegen gesetzt, sie betrift Hutung, Jagd, und Fischerey. Bey der Hutung ist die offene Zeit, wenn gewisse Grundstücke mit dem Schaaf- oder Rindviehe behütet werden können. Auf Feldern, wenn diese unbesäet liegen, auf Wiesen von der Grummterndte an bis zu einem gewissen Tage im Frühjahre, bey Hölzern, wenn eine bestimmte Anzahl von Jahren nach ihrer Abholzung verflossen ist. In Rücksicht der Jagd ist offene Zeit, wenn die Privat-Jagdberechtigten eine gewisse Jagd exerziren können, dieses ist in Sachsen gewöhnlich bey der hohen Jagd, vom ersten Sonntage nach Trinitatis, bis den Sonnabend nach Fastnacht, und bey der mittlern und niedern vom 1sten September bis ebenfalls den Sonnabend nach Fastnacht. In der wilden Fischerey ist offene Zeit, wenn solche unter gewissen Einschränkungen den Berechtigten oder Pachtern so zu gelassen ist, daß sie nur zu gewissen Zeiten fischen dürfen, und diese wird die offene Zeit genennet.

Ohm, Ohme, ist ein Maaß für Wein und für Oel. Ein Ohm Wein hält 2 Eymer oder 144 Kannen, ein Ohm Oel 16, an manchen Orten auch nur 12 Kannen.

Ordnung, heißt das richtige Verhältniß der landwirthschaftlichen Geschäfte sowol, als aller wirthschaftlichen Sachen gegen einander, da leztere stets ihren gewissen bestimmten Platz haben, wo man sie außer ihrem Gebrauche zu allen Zeiten ohne Suchen antreffen kann, wo die Geschäfte auf die schicklichste Art, und mit der genauesten Pünktlichkeit auf einander folgen. Wenn also ein Landwirth seine Grundstücke so behandelt, daß jedes nach seiner Lage auf die schicklichste Weise, als: Feld, Wiese, Holz, Teich, Garten oder Hutung, benutzt wird, die Feldfrüchte auf die nützlichste Art auf einander folgen, alles zur rechten Zeit und auf die gehörige Weise bestellt und geerndtet wird, alle Arten von Vieh ihre gehörige Abwartung und das ihnen zukommende Futter in der Menge und Güte, und zu den bestimmten Zeiten auf das pünktlichste bekommen, seine Gebäude, auch alles Haus- und Wirthschaftsgeräthe in gutem Stande erhalten wird, im Hause und Hofe die möglichste Reinlichkeit herrscht, und alles gehörig verschlossen ist. Wenn er seinen Gesinde und Arbeitern ihren Lohn und ihre Verpflegung zu rechter Zeit reicht, und seine Abgaben ohne Erinnnerung entrichtet, so verdient er den Namen eines ordentlichen Wirthes. Der, bey dem man das Gegentheil findet, mag sich selbst bey seinem rechten Namen nennen.

Ordnung nennt man auch das bestimmte, von der Landes- oder Ortsobrigkeit vorgeschriebene Verfahren bey gewissen Dingen, so hat man z. B. eine allgemeine, und an den meisten Orten eine besondere Feuerordnung, die Gesindeordnung, Kirchenordnung, Dorf-

Dorfordnung, Wachtordnung, Fischordnung, Jagdordnung, Mühlenordnung u. s. w.

Original, nennt man im wirthschaftlichen Sinne eine Schrift, als: einen Contract, Verordnung, Attestat, welche gehörig aufgesetzt, von den nöthigen Personen unterschrieben, und nach Befinden besiegelt, auch wohl gerichtlich anerkannt und bestätigt worden ist. Werden davon mehrere Exemplare gemacht, so nennt man diese Abschriften, Copien, Duplicate. Man braucht diesen Ausdruck auch von Rissen, Zeichnungen und Gemälden.

Ortscheid, ist ein zum Anspannen eines Pferdes zugerichtetes Stück Holz; bey zwey Pferden, werden deren zwey an die äußern Enden eines gemeinschaftlichen Balkens befestigt, und diese zusammen eine Waage genennt. Gehen drey Pferde neben einander, so wird noch ein drittes Ortscheid, mittelst einer Kette an den Wagen befestigt, und dieses die Wildbahn genennt. Bey drey Pferden wird ein Ortscheid, und bey vier Pferden eine Waage, vermittelst eines daran befestigten Ringes an das vordere Ende der Deichsel gehangen, bey mehrern geschieht solches durch Ketten.

P.

Pacht, Bestand, ist ein von zwey Personen geschlossener Contract, durch welchen der eine dem andern gewisse Einkünfte und Nutzungen eines Landgutes gegen ein von demselben zu entrichtendes Pachtgeld überläßt. Der solche überläßt, wird der Verpachter, und dem sie zur Nutzung übergeben werden, der Pachter genennt. Er ist ein ordentlicher, zu Recht beständiger Contract, in welchem alle von jedem Theile zu leistende Verbindlichkeiten wörtlich ausgedrückt seyn müssen, und aus welchem eine Actio realis angestellt werden kann. Er erlangt seine Gültigkeit zwar schon durch die gegenseitige Einwilligung beyder Theile, doch soll den Rechten nach auch die obrigkeitliche Bestätigung (Confirmation), und bey geistlichen und andern, einer frommen Stiftung gehörigen, Gütern sogar die Bestätigung des Consistorii hinzukommen. Zu einem ordentlichen Pachtcontracte werden folgende Stücke erfordert: 1) die richtige Benennung der zu übergebenden Stücke, obschon die Nutzung derselben, welche jederzeit steigend und fallend ist, nicht angegeben werden kann. 2) Die richtige Bestimmung des Pachtgeldes und aller Verbindlichkeiten des Pachters. 3) Die genaue Angabe der Dauer des Contractes. 4) Die bestimmte Auseinandersetzung aller Dinge, welche sich der Verpachter vorbehält, worunter besonders das volle Eigenthumsrecht über die verpachteten Güter gehört. Endlich 5) die Bestimmung der nöthigen Sicherheit bey nicht richtiger Zahlung der Pachtgelder. Hierher gehört a) die Versiche-

sicherung der Zahlung nach Wechselrecht, b) eine hinlängliche Caution, entweder baar oder durch Verpfändung angemessener Grundstücke, c) die eidliche Entsagung der Gattin des Pachters auf ihr Einbringen, d) die clausula cassatoria, nemlich die Einwilligung des Pachters, daß, wenn die Pachtgelder nicht richtig entrichtet werden, der Pacht sogleich als aufgehoben angesehen, den Pachter das Guts genommen, und die Uebergabe auf seine Kosten veranstaltet werden soll. In Hinsicht der Güter und der Pachtzeit giebt es verschiedene Arten von Pächten. In Rücksicht der Güter hat man 1) Generalpächte, diese gehen bloß auf National- und Domainengüter, und sind hier zu Lande nicht üblich; 2) Specialpächte, diese erstecken sich nur über einzelne Güter, oder über gewisse Einkünfte derselben. In Hinsicht auf die Dauer hat man 1) Zeitpächte, da gewisse Güter oder Einkünfte auf eine bestimmte Zeit verpachtet werden, dieses sind die gewöhnlichsten. 2) Erbpächte, diese dauern beständig fort, und sind eine Art von Kauf. Der Pachter zahlt erst eine Summe Geldes bey der Uebernahme, welche das Erbstandsquantum genennt wird, und dann jährlich ein gewisses Pachtgeld, welches nie erhöht noch vermindert werden kann. Nach dem Tode des Erbpachters fällt der Pacht an seine Erben, auch kann er ihn bey Lebzeiten veräußern, und irgend einem nach seinem Gefallen überlassen, jedoch muß es mit Einwilligung und Bestätigung der Obrigkeit geschehen. Der Erbpachter muß alle Gebäude, und alles, was zum Gute gehört, auf eigene Kosten im baulichen Stande erhalten, jeden Schaden und alle Beschwerden tragen, und kann überhaupt damit, wie mit einem eigenen Grundstücke verfahren, nur darf er ohne Wissen und Willen des Grundherrn nichts an der äußern Form ändern, und keine Schulden darauf machen. Wenn ein Zeitpachter in seinem Contracte allem Remiß entsagt, und jeden Schaden und Unglücksfall allein zu tragen verspricht, so nennt man dieses einen eisernen Pacht. Vom Halbpachte, s. das Wort Halbbauerey. Von der Gewächsadministration, s. ebenfalls dieses Wort. Eine Art von Erbpacht ist auch der sogenannte Zinßcontract, da die Güter ehedem gegen einen gewissen Laßzinß ausgegeben worden, diese sind heut zu Tage noch unter dem Namen Laßgüter im Gebrauch, und müssen den ehedem darauf festgesetzten Laßzinß auf immer entrichten. Nun entsteht die Frage, ist es rathsam oder nicht, seine Güter zu verpachten? Darauf dient zur Antwort: Ein Gutsbesitzer, der sein Gut selbst bewohnt, thut wohl, es auch selbst zu bewirthschaften; denn er wird die Einkünfte nicht nur höher bringen, sondern auch das Gut selbst im bessern Stande erhalten können, als er von einem Pachter erwarten kann. Nächstdem giebt es der Unannehmlichkeiten so viele, wenn gleichsam zwey Herren im Gute sind, welche oft Dinge angeben, die einander ganz widersprechen, wor-

woraus nicht selten Streitigkeiten entstehen. Auch fallen oft Zänkereyen vor zwischen den beyden Familien und ihren Dienstboten, daß einem, auf seinem Gute wohnenden Herrn die Verpachtung desselben mit Grunde zu widerrathen ist. Einem Herrn aber, der das Gut nicht selbst bewohnt, ist die Verpachtung desselben auf jeden Fall eher anzurathen, als solches von einem Verwalter ohne eigene Aufsicht verwalten, und diesen allein nach Belieben schalten und walten zu lassen. Ich bin überzeugt, ein Gutsherr wird sich in diesem Falle bey einem mäßigen Pachtgelde besser befinden, als bey einer Verwalters-Administration. Ja, ich würde sogar einem Gutshern, der sein Gut selbst bewohnte, aber aus Mangel an Kenntniß oder Kräften zur eigenen Verwaltung desselben, es von einem Verwalter administriren lassen müßte, die Verpachtung desselben vor jener Verwaltung anrathen.

Wer sein Gut mit Nutzen verpachten will, der suche sich einen Pachter aus, der für einen rechtschaffenen, fleißigen, ordnungsliebenden, nicht zänkischen Mann, und für einen geschickten und guten Landwirth bekannt ist; der aber auch ein, dem vorhabenden Unternehmen vollkommen angemessenes, Vermögen besitzt; denn wenn ein Pachter bey seinem Antritte nicht außer seinem Vorstande wenigstens ein Jahr Pachtgeld im Beutel hat, so wird er nichts vor sich bringen. Die Producte, wenn die Pachttermine herannahen, zu verschleudern, und manche Verbesserung der Wirthschaft oder Vermehrung seiner Einnahme, die er außerdem vornehmen würde, zu unterlassen genöthiget seyn.

Mit einem solchen wird eine Pachtpunctation, d. h. ein vorläufiger Contract aufgesetzt, von beyden Theilen unterschrieben, und zur gerichtlichen Bestätigung vorgetragen, auch der Tag der Uebergabe bestimmt. An diesem Tage wird zuvörderst der in zwey Exemplaren gefertigte wirkliche Pachtcontract von beyden Theilen unterschrieben, besiegelt und gerichtlich confirmirt; die Caution baar, oder durch gültige hypothecarische Documente, berichtiget, und die eidliche Entsagung von Seiten der Ehefrau des Pachters bewirkt. Sobann werden die Taxatoren verpflichtet. Gewöhnlich stellt jeder Theil drey Taxatoren, welche durch das Loos dergestalt in drey sogenannte Schurze vertheilt werden, daß jeder Schurz einen von jeder Seite enthält, die dann ihre Taxe dem Gerichtsverwalter übergeben. Der das Mittel herausnimmt, welches den wahren Werth der Sache bestimmt. Besser aber ist es, wenn die Taxatoren nicht von den Partheyen, sondern zwey oder dreyerley auswärtige unpartheyische Gerichten, von den Gerichten des Ortes, ohne Vorbewußt der Partheyen, darzu bestellt, und von beyden Theilen gemeinschaftlich bezahlt werden; die also nicht wissen, welchen zu Liebe oder zu Leide sie sprechen. Nun werden zuerst die Pferde, Rind-Schaaf- und das übrige Vieh, dann alles Schiff und Geschirr, Brau- Brennerey, Fischerey, Ziegeley,

gel:e, Haus- und Wirthschafts-geräthe, Mobilien und Semo-ventien, die der Pachter über-kömmt, Stückweise vorgezeigt, und von dem Taxatoren taxirt; die besäeten Felder müssen schon im Beyseyn der Gerichtspersonen, oder durch verpflichtete Säeleute besäet, und die Teiche von eben dergleichen besetzt seyn; alles dieses aber von gedachten Personen bey der Uebergabe pflichtmäßig vor Gerichte angezeigt werden. Hierauf werden die Gebäude und alle in jeden Behältnisse befindliche bewegliche und unbewegliche Dinge, auch das zu übergebende Getraide, Holz und andere Vorräthe dem Pachter dergestalt übergeben, daß jedes Stück auf das genaueste beschrieben ist, z. B. ein Schloß mit französischen Schlüssel, Klinke, Riegel rc., eine Thür mit Bändern, Rügel, Haspen, Anwurf rc. Bey den Ketten wird die Anzahl der Gelenke, und bey den Leitern die Anzahl der Sprossen, angezeigt, die Betten werden gewogen. Ueber alles dieses wird ein richtiges Verzeichniß, das Inventarium genannt, ausgefertigt, wovon jeder Theil eine Abschrift bekömmt. In eben dem Zustande, als es dem Pachter übergeben wird, muß es derselbe bey seinem Abgange wieder zurückgeben, und der Werth davon wird auf gleiche Weise angegeben. Hat nun der Pachter das Inventarium im bessern Zustande der Güte nach übergeben, so wird ihm; im gegenseitigen Falle aber dem Verpachter von dem Pachter der Ueberschuß im Gelde vergütet. Sind aber mehr Stücke der Zahl nach vorhanden, als der Pachter erhalten hatte, so kommt es auf beyderseitige Uebereinkunft an, ob der Pachter diese mehrern Stücke, welche das Superinventarium genannt werden, behält, oder solche dem Verpachter für Geld überläßt? Die Kosten der Uebergabe und des Contractes werden gemeinschaftlich getragen.

Nächst den oben angeführten Hauptpuncten des Pachtcontractes gehören nun noch folgende Stücke in einen wohl und klüglich eingerichteten Pachtcontract:

1) Der Pachter macht sich anheischig, das Gut hauswirthschaftlich zu verwalten, die Feldarten nicht zu verändern, sondern nach der ihm angewiesenen Art pfleglich zu benutzen, gehörig zu düngen, nichts von Stroh, Gestrübe, Schoben oder anderer Düngung zu veräußern, noch viel weniger Stroh zu verbrennen, und dagegen das ihm gereichte Deputatholz zu verkaufen. Die Stellen der eingehenden Obstbäume durch junge, gehörig veredelte, von den nemlichen Sorten zu ersetzen, an die Stelle eingegangener Weiden und Pappeln jährlich andere junge Satzweiden und Pappeln zu stecken. Die Gräben und Zäune gehörig zu heben und zu unterhalten.

2) Die Bezahlung der Pachtgelder muß allezeit in gewisse bestimmte, am besten vierteljährige Termine eingetheilt, und nach Wechselrecht versprochen, auch die Clausula cassatoria dabey nicht vergessen werden.

3) Werden dem Pachter die Gerichtsnutzungen mit verpachtet, so

so darf ihm nicht frey stehen, die Unterthanen eigenmächtig zu bestrafen, oder sonst zu behandeln, sondern dieses bleibt dem Gerichtsverwalter überlassen, der dem Pachter die Gerichtsnutzungen gewissenhaft zu berechnen, anzuweisen ist. Auch muß ausdrücklich im Contracte festgesetzt werden, wer bey Obergerichtsfällen die peinlichen oder andern Kosten tragen soll. Sind die Gerichte nicht mit verpachtet, so muß sich der Pachter verbindlich machen, die Gerichte seines Principals für seine erste Instanz anzuerkennen.

4) Es muß im Pachte eine gewisse Zeit vor Endigung der Pachtjahre festgesetzt werden, in welcher beyde Theile sich erklären müssen, ob der Contract fortgesetzt werden, oder aufhören soll? Geschähe dieses nicht zur bestimmten Zeit, so muß der Pacht wenigstens noch ein Jahr unter den vorigen Bedingungen fortgesetzt werden.

5) Es muß im Contracte festgesetzt werden, wie es mit den Casibus Fortuitis, als unverschuldetem Mißwachs, Wetterschlag, Viehseuche und Kriegsschäden gehalten werden soll? Was ein Pachter in solchen Fällen mit Recht zu fordern habe, davon s. die Wörter Remiß und Kriegsschäden.

6) Bey entstehendem Brande gehöret dem Pachter ebenfalls einige Entschädigung, wenn er ohne seine oder der Seinigen Verwahrlosung entsteht; geschieht er aber durch diese, so ist er verbunden, alle, durch sein oder der Seinigen Verschulden verursachte, Brandschäden aus seinen Mitteln zu ersetzen, welches ebenfalls im Contracte ausdrücklich zu erörtern ist.

7) Es muß im Pachtcontracte bestimmt angegeben werden, wie es gehalten werden soll, wenn das Gut während der Pachtzeit verkauft werden sollte, und ein gewisses nach der Zahl der noch zu sitzenden Pachtjahre bestimmtes Abtrittsquantum ausgemacht werden, das der Pachter auf diesen Fall bekommt. Wird diese Vorsicht unterlassen, so ist der Pachter zwar verbunden, dem neuen Käufer das Gut ohne Weigerung zu übergeben, er kann sich aber wegen seiner Entschädigung an seinen Verpachter halten, woraus oft langweilige und kostspielige Processe entstehen.

8) Der Pachter muß sich verbindlich machen, vor beendigter Pachtzeit ohne Einwilligung des Verpachters nicht aus dem Pachte zu gehen, oder ihn einem andern zu übergeben, oder auch nur einzelne Theile davon an andere zu sublociren; dahingegen dem Verpachter frey steht, wenn der Pachter seinen Contract nicht erfüllt, denselben sogleich auf des Pachters Kosten pachtlos zu machen, und da ist der Pachter gehalten das Gut ohne Weigerung auf seine Kosten zu übergeben.

9) Der Pachter muß dem Jure retentionis entsagen, d. h. sich ausdrücklich erklären, daß, im Fall er bey Endigung der Pachtzeit Ansprüche an den Verpachter haben sollte, er demohngeachtet das Gut nebst allen Inventariis

zu

zu gehöriger Zeit übergeben und räumen, auch nichts vom Inventario oder sonst bis zu Austrag der Sache an sich behalten wolle. Hingegen dem Verpachter frey gestellt bleibt, den Vorstand so lange inne zu behalten, bis alle Verbindlichkeiten von Seiten des Pachters vollkommen erfüllt sind; auch sich noch über dieses erforderlichen Falles an des Pachters Person und Habseligkeiten zu halten.

Folgende Vorsichtsregeln werden wohl nicht überflüssig seyn, zu Nutzen und Frommen der Herren Rittergutsbesitzer und Verpachter hier anzuführen:

1) Man verpachte wo möglich das Holz (außer den Weiden Gewährige) dem Pachter nicht mit, denn man läuft jederzeit Gefahr, dasselbe unpfleglich behandelt, und am Ende der Pachtzeit von allen großen und schönen Bäumen entblößt zu sehen. Ist man ja genöthiget, die Holznutzung dem Pachter zu verpachten, so lasse man einen Holzaufseher verpflichten, der dahin sehe, daß beym Laubholze die Gehaue nach ordentlicher Eintheilung der Schläge jährlich geholzet, und nicht überschritten werden; daß ferner kein Oberholz geschlagen werde, als was zur Consumtion nöthig, oder wipfeldürre und sonst schadhaft ist, auch die Stöcke gehörig ausgerottet, und die Löcher wieder zugemacht werden. Beym Schwarzholze ist darauf zu sehen, daß die Schläge in der hergebrachten Ordnung abgetrieben, die Stöcke ausgerottet, und die Schläge wieder mit Holz besäet und bepflanzet werden

2) Wo das Holz nicht mit verpachtet wird, hat der Verpachter darauf zu sehen, daß der Pachter außer seinem Deputatholze sich nicht etwa ein mehreres anmaße, oder unbefugter Weise Bäume umhaue, oder Stöcke und Wurzeln ausrotte, oder durch Hutung den Hölzern mehr als ihm im Contracte erlaubt und vergönnt worden, Schaden zufüge, welches gewissenlose Pächter im Einverständnisse mit eben so gewissenlosen Jägern und Holzaufsehern nicht selten zu thun pflegen.

3) Man vertraue keinem Pachter die Verwaltung reservirter Grundstücke, an Wiesen, Hölzern, Teichen, Mühlen, Ziegelscheunen u. s. w., oder den Verkauf der daraus gewonnenen Producte, auch nicht die Aufsicht über die Bauten an; denn der Verpachter wird dabey allemal zu kurz kommen, und der Pachter sich wohl befinden.

4) Der Verpachter mache den Pachter vor Antritt des Pachtes mit allen Fröhnen, Diensten und andern Recht und Gerechtigkeiten, auch Nutz- und Beschwerungen des Gutes, bis auf die geringste Kleinigkeit bekannt, weil sonst die Herren Pachter aus dem geringsten Umstande eine Gelegenheit zu haben glauben, Ansprüche machen zu können.

5) Die Reparaturen der Gebäude müssen möglichst genau im Contracte angegeben werden, in wie fern sie der Pachter oder der Verpachter zu tragen hat. Man pflegt

pflegt immer die kleinen Reparaturen dem Pachter zu überlassen, und die größern dem Herrn vorzubehalten; dieses ist aber im Grunde falsch, denn der Pachter wird nicht unterlassen, die kleinen Schäden so lange hinhängen zu lassen, bis sie zu großen Reparaturen geworden sind; bleiben aber diese dem Pachter, und die kleinen seinem Principal zu bestreiten, so wird der Pachter jeden kleinen Schaden anzeigen, und solcher in Zeiten und mit wenig Kosten hergestellt werden. Auch ist es nicht unrecht, wenn der Pachter bey allen Reparaturen das Arbeitslohn, und der Verpachter die Anschaffung der Materialien trägt, doch muß auch hierzu der Pachter die Fuhren, in so fern sie nicht von den Unterthanen zur Fröhne geleistet werden müssen, unentgeldlich verrichten.

6) Man lasse sich nie auf Vergütung der Verschönerung ein, sonst muß man am Ende allezeit viel bezahlen, ein vernünftiger Pachter aber wird schon seines eigenen Nutzens halber die Felder verbessern, oder wenigstens nicht herunter kommen lassen.

Pachtanschlag, siehe Anschlag.

Pachtcontract, ist bey jedem Pachte, der von beyden Theilen zu Papier gebrachte, und unterzeichnete, auch nach Befinden gerichtlich bestätigte Vertrag, darinnen die gegenseitigen Verbindlichkeiten des Pachters und Verpachters auf das genaueste angegeben und bestimmt werden. Was zu einem solchen Contracte gehört, ist bey dem Worte Pacht nachzulesen; ein mehreres aber hierüber, nebst Formularen darzu, findet man in v. Benning ökonomisch juristischer Abhandlung von Pacht und Verpachtung der Güter in Sachsen, ingleichen in Geyers Abhandlung über die Contracte, und alle Sachen, woraus gegenseitige Verbindlichkeiten fließen.

Bisweilen werden auch aus gewissen (freylich nicht den redlichsten Absichten), **Scheinpachte** geschlossen, worinnen gemeiniglich ein hohes Pachtgeld versprochen, in einem besondern Revers aber das Pachtgeld, welches der Pachter eigentlich zu entrichten hat, bestimmt wird.

Pachter, Pachtinhaber, wird derjenige genennt, der einem Eigenthümer gewisse Güter, Grundstücke, Nutzungen oder Gewerbe gegen ein gewisses jährlich dafür zu entrichtendes Pachtgeld auf eine festgesetzte Zeit abpachtet, und während dieser Zeit selbige gehörig verwaltet, und möglichst, jedoch pfleglich, nutzt. Ein Pachter muß das erpachtete Gewerbe gründlich verstehen, und also der Pachter eines Landgutes ein verständiger Landwirth seyn. Er muß nicht nur, ehe er sich in den Pacht einläßt, den Pachtanschlag genau untersuchen, sondern auch sich mit dem Gute möglichst bekannt machen, zu dem Ende bey den Nachbarn und andern Personen, denen er eine genaue Bekanntschaft damit zutrauen kann, sich aufs genaueste nach der Beschaffenheit des Gutes erkundigen,

selbige auch so viel möglich durch eigenen Augenschein untersuchen. Die Dinge, worauf es bey dieser Untersuchung ankömmt, sind folgende: Ob die Gebäude an Dach und Fach, und sonst in gutem baulichem Stande, oder ob sie schadhaft und baufällig sind? Von welcher Beschaffenheit die Felder und andere Grundstücke? ob, und wie sie bestellt sind? Vorzüglich muß er sich genau von dem Inventario unterrichten. Sonst heißt es, wer die Augen nicht aufthut, der thue den Beutel auf. Er muß im Inventario so wenig als möglich Getraide übernehmen. Es ist unangenehm für den Pachter, wenn sich der Verpachter Felder oder Vieh auszieht, besonders wenn er auch nach deren Bestellung und Abwartung dem Pachter überträgt; es entstehen daraus nicht selten Processe und Weitläuftigkeiten. Die beste Jahreszeit zum Antritt eines Pachtes, ist Walpurgis und Johannis.

Pachtgeld, Pachtbestand, Pachtquantum, Pachtlocarium, ist das verglichene Geld, das ein Pachter an seinen Verpachter für die erpachteten Dinge jährlich in gewissen festgestellten Terminen zu entrichten hat.

Pachtinventarium, ist das Verzeichniß alles dessen, was einem Pachter an Pferden, Rind- Schaaf- und anderm Vieh, auch Schiff und Geschirr, Geräthschaften, Gebäuden, Grundstücken, Mobilien, Fröhnen und Diensten, Getraide und andern Vorräthen übergeben worden und welches er bey seinem Abgange in eben der Menge und Güte wieder zurück zu geben hat. Das Verzeichniß muß in gewisse Capitel eingetheilt seyn, als z. B. Cap. 1. an Pferden, Cap. 2. an Rindvieh u. s. w., auch jedes Stück ordentlich numerirt seyn, als z. B. 1) ein schwarzer Wallach mit Blässe, 6 Jahr alt, 55 rthlr. 8 gr. Bey allen taxirten Stücken muß die Taxe beygefügt, und bey den Feldern die Aussaat, Düngung und Pflugarten, so wie bey den Teichen der Besatz nach seiner Quantität und Qualität, auch bey allen Grundstücken der Flächeninhalt beygefügt, alle übrigen Dinge aber aufs genaueste beschrieben werden. Dieses wird unter gerichtlicher Autorität dem Pachtcontracte beygefügt, und jedem Theil ein Exemplar davon gegeben. Ein mehreres s. Pacht.

Pakt, Pactum, Vergleich, Vertrag, ist eine, zwischen zweyen oder mehrern Personen getroffene, zu Papiere gebrachte, und von beyden Theilen unterzeichnete Abrede, oder gegenseitiges Versprechen. Es wird darzu von dem einen Theile das Versprechen, etwas zu geben oder zu thun, und von der andern Seite die Annahme dieses Versprechens, nebst einem gegenseitigen Versprechen, ebenfalls etwas zu leisten, erfordert; endlich wird es nochmals von beyden Theilen gegen einander acceptirt; denn jeder Vertrag beruht auf diesen zwey Hauptstücken, dem Versprechen und der Acceptation, ohne welche er nicht gültig ist. Die genaue Erfül-

füllung eines Vertrags gebieten sowol die Gesetze, als auch die Pflicht eines redlichen Mannes.

Pannse, Banse, ist derjenige Platz in der Scheune neben der Tenne, wohin das eingeerndtete Getraide in einer gewissen Ordnung schichtweise über einander gelegt, oder nach dem gewöhnlichen Ausdrucke, gepannst wird. Der dieses verrichtet, wird der Panser, Pansler, Pansemeister genennt. Der Boden der Panse muß trocken, oder mit Holz, jederzeit aber mit Schüttenstroh belegt, auch die Wände der Panse, so weit die unterste Schicht reicht, mit dergleichen Stroh ausgesetzt seyn.

Pansterzeug, heißt bey Wassermühlen ein, den Schaufeln nach, wie ein Staberad gebautes, aber noch einmal so hohes und breites Wasserrad, das zwey Gänge zugleich treibt. Man hat zweyerley Pansterzeuge, nemlich Zieh- und Stockpanster. Letzteres läuft auf einem festen Lager, ersteres aber kann vermittelst einer gemachten Vorrichtung in seinem Gerinne höher und niedriger gehangen werden. Ein Pansterrad ist gewöhnlich acht Ellen hoch, und sechzehn bis achtzehn Zoll weit. Die Höhe des Wasserstandes beym Pansterzeuge beträgt zwey und eine halbe Quadratelle. Das Ziehpansterzeug hat nach Fig. 28. ein Pansterrad A., welches nebst dem Stirnrade B. an der Welle C. läuft. Diese liegt bey dem Ziehwerke mit ihren Zapfen a. a. in den beyden Röhren der Weffe oder Gatter D. D., und kann durch die beyden Pansterketten E. E., die unten am Rahmen, der sich in seiner Scheibe auf- und abziehen läßt, fest gemacht sind, oben über eine andere Welle F. aufgewunden werden. Wenn nun diese letztere Welle durch das Haspelrad oder die Ziehscheibe G. vermittelst des Getriebes H. und des Stirnrades I. umgetrieben wird, so kann das ganze Rad mit seiner Welle auf und nieder gelassen werden. Eine solche Mühle hat den Vorzug für andern, daß man bey jedem Wasserstande, er sey hoch oder niedrig, mahlen kann.

Papier, ist ein dünnes, aus alten Lumpen auf einer blos dazu eingerichteten Papiermühle verfertigtes Blatt zum Schreiben, Drucken, und Packen bestimmt. Man hat daher Schreibe- Druck- Pack- Löschpapier, auch buntes, und allerley künstliches Papier. Man hat auch Indianisches Papier, welches in Asien aus der innern weichen Rinde des Papierbaumes, der unserm Hollunderbaume ähnlich, aber größer, stärker, gerader und platter ist, bereitet wird, es ist sehr fein und glänzend. Unser Papier hat verschiedene Gattungen. Seiner Größe nach hat man Regal- oder Royalpapier, dieses ist das größte, Damespapier das kleinste, und Medianpapier die Mittelsorte. Von den weiter oben erwähnten Gattungen, in Rücksicht des Gebrauches, ist unter dem Schreibepapier das Post-

papier das feinste, und das Conceptpapier das schlechteste; Notenpapier aber das stärkste. Zwischen diesen giebt es aber noch sehr viele Mittelsorten. Das Stempelpapier erhält seinen Werth durch das Gesetz, und dieser wird durch einen aufgedrückten Stempel, welcher mit dem landesherrlichen Wappen und dem beygedruckten Werthe des Bogens, der von 1 gr. bis auf mehrere Thaler geht, bezeichnet wird. Es wird zu allen Documenten, Klagen, und andern Schreiben an und von Gerichtshöfen gebraucht. Ein mehreres davon enthält das Churf. Stempelmandat. Das Druckpapier ist nicht geleimt, und schlägt also durch, ist auch daher nicht zum Schreiben, sondern nur für die Buchdrucker zu gebrauchen. Und das Pack- und Löschpapier, als das geringste unter allem Papier, wird bloß zum Einpacken verschiedener Dinge gebraucht, wozu man auch anderes beschriebenes und bedrucktes Pappier, das zu weiter nichts mehr nützt und Makulatur genennt wird, anwendet. Feines Papier auf einem zinnernen Teller verbrannt, hinterläßt eine Flüssigkeit, Papieröl genannt; Baumwolle hineingedunkt, und auf schmerzhafte Zähne gelegt, lindert die Zahnschmerzen. Die Lumpen, woraus das Papier verfertigt wird, werden durch die Lumpensammler für die Papiermühlen eingesammelt, ein mehreres hierüber siehe das Wort Lumpen. Uebrigens ist eine Papiermühle bey einem Rittergute auch von ansehnlichem Nutzen.

Pappelbaum, Pappelweide, Pappel, ist ein hochstämmiger, zum Weidengeschlechte gehöriger Baum. Die männlichen und weiblichen Blüten, wachsen jede Art auf besondern Bäumen. Beyde bestehen aus Kätzchen, und haben keine Blume; die Frucht ist eine mit Fächern versehene krumme Kapsel, worinnen viele, mit Federbüscheln versehene, Saamenkörner sind. Man hat verschiedene Arten von Pappeln: 1) die Weißpappel, Silberpappel, hat einen geraden Stamm, viel und starke Aeste, eine weißgrünliche Rinde, und ein weißes, sich spaltendes Holz. Die Blätter dieses Baumes sind eckigt, breit, gekerbt; oben grün und unten weiß und wollig. Sie treibt keine tiefgehende Wurzel. 2) Die Schwarzpappel; diese hat einen stärkern Stamm, tiefer gehende Wurzeln, gelbliches, auch härteres, und weniger spaltendes Holz, als die Weiß- oder Silberpappel. Die Blätter, welche dreyeckigt, am Stiele breit, vorne spitzig, und wenig gekerbt, oben dunkelgrün, unten grau, und auf beyden Seiten glatt sind, hängen an langen Stielen. Die Rinde ist aschgrau und rauch, und giebt, wenn sie aufspringt, ein Harz. Ehe die Blätter ausschlagen, zeigen sich längliche, dunkelgelbe, fettige, klebrige Knospen, in der Größe eines starken Gerstenkornes, und von einem angenehmen Geruche.

Man

Man nennt sie Alberbrossen, und bereitet das bekannte Pappelöl daraus. Auch wird davon die sogenannte Pappelsalbe gemacht. Alle Pappeln wachsen sehr geschwind in die Höhe und Dicke, und treiben viel Aeste, welche eine gute Holznutzung geben, indem man sie alle vier bis fünf Jahre abköpft. Man pflanzt sie gleich den Weiden durch abgehauene Aeste oder Satzpappeln fort. Man kann die Pappeln auch als Buschholz nutzen, da sie, an der Wurzel abgehauen, sehr schnell und vielen Busch treiben. Das Holz giebt eine geschwinde, aber nicht anhaltende Hitze, ist aber auch gut für Tischler, Drechsler und Bildhauer, besonders aber, weil es nicht schwindet, zu Blasebälgen zu gebrauchen. Auch ist es zu Sparren, wie auch zu Stackhölzern, auch zur Verfertigung von Backtrögen, Mulden, Löffeln und andern Hausgeräthe anwendbar. Das Laub ist ein gutes Schaaffutter. In Schweden macht man aus der Rinde Stricke. Abarten sind: 1) die Italienische Pappel, deren Zweige sich näher an den Stamm halten, nicht so gegen die Erde herabhängen, und dem Baume ein piramidenförmiges Ansehen geben; daher sie auch sehr zu Alleen gebraucht wird. 2) Die Balsampappel, wächst in Nordamerica und Sibirien, ihre Knospen haben einen balsamischen Geruch, und in den Apotheken wird das Gummi Tacamahaca daraus verfertigt. 3) Die Carolinische Pappel, wächst in Nordamerica. 4) Die Syrische Pappel. 5) Die Zitterpappel, s. Aspe.

Paraphernalvermögen, ist dasjenige Vermögen, welches den Weibern außer dem Ehegelde und der Mitgift während ihres Ehestandes zufällt, und sie also ihren Männern zubringen. Der Mann hat nach sächs. Rechten den Nießbrauch davon, so gut, wie von allen übrigen Vermögen seiner Frau; in den Kayserlichen und manchen ander Staaten hingegen gehört er der Frau allein.

Parsch, s. Barsch.

Pastinack, Pasternack, Pastinakt, Pasternakt, gehört unter die Wurzelgewächse, und man hat wilden und Gartenpastinack. Letzterer wird in ein ziemlich tief gegrabenes, von allen Steinen und Unkraut gereinigtes, das Jahr vorher mit altem kurzen Miste gedüngtes Land, im Frühjahre, sobald man in die Erde kann, etwas dick gesäet. Diejenigen Pflanzen, welche zu dick stehen, oder vor der Zeit in Saamen schießen wollen, werden, wenn sie 4 Blätter haben, ausgezogen, so daß jede 6 Zoll von der andern stehen bleibt; fleißig gejätet, und bey einfallender Dürre gut begossen. Der Saame dauert 2 Jahr. Um die Mitte des Octobers werden die zum Verspeisen bestimmten Wurzeln ausgegraben, das Kräutig abgeschnitten, und dann die Wurzeln im Keller in Sand geschlagen. Diejenigen, welche Saamen treiben

den sollen, nimmt man im folgenden Frühjahre aus der Erde, und setzet sie an den Ort, wo sie stehen bleiben, bis der Saame reif ist, den man sodann abnimmt, reinigt, und in Beuteln hängend aufbewahrt.

Der wilde Pastinak, wächst an unbebaueten Orten, und hat kleine Blätter und holzige Wurzeln. Da ihn kein Vieh frißt, so ist er ein schädliches Unkraut, das man möglichst zu vertilgen suchen muß.

Beym Gebrauch der Pastinakwurzeln nehme man sich wohl in Acht, weil sie sowohl, als das Kraut viel Aehnlichkeit mit dem giftigen wilden Schierlinge haben, ja sogar im Alter in selbige ausarten sollen.

Paternosterwerk, ist ein bey Wasserbauten übliches Kunstwerk, um das Wasser aus der Tiefe zu hohlen; es wird in Brunnen und bey Wasserbauten gebraucht. Es besteht aus einer Menge, an Ketten gereiheter lederner Kugeln, welche durch eine Röhre gezogen werden. Da sie im Großen beynahe das Ansehen haben, wie ein Rosenkranz oder Paternoster, so hat man ihnen diesen Namen beygelegt.

Pech, ist gesottenes und geläutertes Harz von Fichten und Kiefern. Wenn das Harz von den Pechhetzern gerissen (s. d. W. Harzreißen), so wird es in Kübel gethan, und in den Pechofen, welcher in der Pechhütte in einer länglich viereckigten Gestalt errichtet ist, in dazu eingerichteten Töpfen, die am Boden kleine Löcher haben, gesetzt, da es dann schmelzt, und das vom Harze abgesonderte Pech durch die Löcher in unterliegende Rinnen tropft, u. durch diese in dazu gemachte große Gruben läuft, wo es hart und zu einer Scheibe wird. Der in den Töpfen bleibende Rückstand, wird zum Kienruß (s. d. W.) angewendet. Das weiße Harz wird besonders und das schwarze auch besonders gesotten, ersteres giebt das weiße oder gelbe, letzteres das schwarze Pech.

Aus den Kienstöcken wird auch Pech auf folgende Weise gesotten: der dazu bestimmte Ofen muß von unten an bis auf ein Drittheil der Höhe von einer gleichen Weite zirckelrund erbaut seyn, dann läuft er Piramidenförmig zu, in der Mitte des Bodens ist ein schmaler Raum, welcher verdeckt nach dem Pechtroge hinauf geht, auswendig herum ist der Mantel, zwischen welchen und der Brandmauer das Feuer herum gelegt wird, vorn in der Brandmauer ist das Feuerloch, hinten gegen über das Kohlenloch, in der Hohe an der Seite des Ofens das Setzloch, worinnen der gehackte Kien aufgesetzt wird.

Zu einem solchen Ofen gehören ohngefehr 1000 Mauersteine. Er stehet 4 bis 5 Jahre. Die Stöcke, Kienstämme, Windbrüche und anderes Kienholz werden ausgerottet; der Kien herausgehauen, vom Splint gereinigt, ganz schmal gespalten, und so dicht als möglich ordentlich schichtweise in dem Ofen aufgesetzt, bis derselbe ganz voll ist; sodann werden

den die beyden Löcher im Ofen zugemauert und um die Brandmauer herum ein starkes Feuer gemacht; dieses wird 2 Tage unterhalten, ehe das Pech zum Laufen kömmt. Zuerst kömmt das reine klare Harz, woraus das Kienöl in kupfernen Blasen wie Brandwein abgezogen wird; hierauf folgt der Schweiß, Sauerwasser, dieses wird gemeiniglich weggegossen; ob es aber nicht einen medicinischen Nutzen haben sollte? — überlasse ich der Beurtheilung der Herren Aerzte. Endlich folgt der Theer, aus welchem, auf die zuerst erwähnte Weise auch Pech gegossen werden kann. Das Schuhpech wird nicht so hart gesotten. Das beste Pech, welches zum Pichen in den Brauhäusern gebraucht wird, nennt man Glaßpech, weil es wie Glaß springt, wenn man es von den Tafeln, zu welchen es in Gruben gegossen wird, abhaut. Schlechter ist das Tonnenpech oder der Wagentheer, welches man in Fässer gießt, und daraus die Waagenschmiere bereitet. Den Rückstand des Harzes im Ofen nennt man Pechgriesen, und braucht ihn zum Kienruß. Je härter das Pech, desto besser, und je weicher und zäher, desto schlechter ist es. Der gemeine Gebrauch des Peches ist bekannt; es hat aber auch einen arzneylichen Nutzen. Wenn nemlich weißes Pech mit Wein gekocht, und sodann mit gebrannter Alaun und Salbeyblättern einigemal auf einer Retorte abgezogen wird, so giebt es ein sehr gutes Oel für die Nerven und allerley Geschwüre. Aus dem Rückstande wird noch sehr feines Colophonium, Geigenharz, gesotten.

Perennirende Gewächse, sind solche, aus deren Wurzel mehrere Jahre Stängel, Blüten und Früchte wachsen. Diesen sind die einjährigen Gewächse, die aus einem Saamen nur einmal Früchte bringen, entgegengesetzt.

Pertinentien, Pertinenzstücke, nennt man alles, was zu einem Gute gehört, und nicht davon getrennt werden kann. Hierunter rechnet man alle Grundstücke, Gebäude, Recht- und Gerechtigkeiten, als Fischerey- Jagd- Mühlen- Brau- Brandweinbrennerey- Schanck- Back- Bierzwang- Hut- und Triftgerechtigkeiten u. s. w. Ferner allerhand Regalien, als: Gerichte, Zinsen, Zehnden, Patronatsrecht, Frohnen, Dienste, Gesindezwang und andere mehr. Beym Verkauf eines Gutes müssen sie sämmtlich im Anschlage specificiret, und auch im Kaufe mit dem Ausdrucke N. N. verkauft, das Gut N. N. mit allen Pertinentien, als etc., an etc. angegeben werden.

Pest, ansteckende Seuche, Viehpest, Seuche, Viehsterben; hierunter versteht man allerhand Krankheiten an Menschen und Vieh, welche leicht ansteckend und oft unheilbar sind. Besonders rechnet man hierher die eigentlich sogenannte Viehseuche oder Rindviehpest. Der Grund dazu liegt in der Luft, und die Ansteckung kann schon erfolgen, wenn

wenn Menschen, Thiere oder Dinge, welche man bey krankem Viehe gehabt oder gebraucht hat, zu gesundem Viehe kommen. Kennzeichen derselben sind folgende: Das Vieh steht traurig, verliert den Appetit, knirscht mit den Zähnen, und kauet nicht wieder. Es steht bloß auf den Spitzen der Hinterfüße, hat kalte Ohren und Hörner, und zeigt Fieberschauer. Der Urin ist dunkelfarbig, doch helle. Der Mist riecht stark und ist abwechselnd dünne und stark, und bisweilen ist das Vieh gar verstopft. Oft auch hat es Durchfall mit Eiter und Blut vermischt. Die Kühe verlieren die Milch, und das Geburtsglied schwillt auf und steht weit offen. Der Mastdarm sowol als der Uringang erschlaffen, bleiben offen, und diese Abgänge bleiben auch wohl ganz außen. Trächtigen Kühen ist diese Krankheit am gefährlichsten, und werden sie auch hergestellt, so ist doch das Verkalben eine sichere Folge. Mehrentheils kommt auch ein Husten mit schwerem Athmen dazu; aus Maul und Nase läuft ein, Anfangs dünner, in der Folge immer dickerer Schleim. Die Augen sind entzündet, trübe und geschwollen; zuletzt schwillt auch der Hinterleib. Letztere Kennzeichen sind gemeiniglich die Vorboten eines nahen Todes, welcher vom zweyten bis zum eilften Tage erfolgt. Wenn sich das Vieh zur Besserung anläßt, werden die Ohren warm, und das Thier legt dieselben hinter, es fängt wieder an zu fressen, und wiederzukauen. Ein Stück Vieh, welches diese Seuche einmal überstanden hat, bekommt sie nie wieder; doch kann man einem fremden Stücke äußerlich nicht ansehen, ob es die Viehseuche gehabt hat. Heilmittel dawider kann man wenig anwenden, weil das Vieh nicht wiederkäuet, und also die Mittel nicht in den ordentlichen Magen kommen. Desto besser, aber, sind Vorbauungsmittel. Hierunter gehört die Unterlassung des Austreibens bey neblichem Wetter, und in den Früh- und Abendstunden des Herbstes; zu allen Zeiten aber, wenn eine Viehseuche in der Nachbarschaft wütet. Eine gute Abwartung mit kräftigem Futter, damit es Kräfte zu Ueberstehung der Krankheit habe. Wenn eine Seuche in der Nähe ist, eine Laxans und Aderlassen, und beym ersten, geringsten, Zeichen der Krankheit, gute Klystiere. Dann füttere man das Vieh nur mäßig, lasse es nicht aus dem Stalle, gebe ihm oft eine gute frische Streu, behänge es mit Decken, striegele und reibe es fleißig mit warmen Tüchern, und gebe ihm säuerliche Mittel, als: Vitriol-Spiritus, Essig oder Salpeter unter das Saufen; zugleich kann man auch ein Haarseil legen. Dabey reibe man das Maul oft mit Salz und Essig aus, gebe auch dem Viehe viel Salz unter das Futter. Dabey räuchere man fleißig in den Ställen mit Pech, Schießpulver, Schwefel, Teufelsdreck, Wacholderbeeren u. s. w., vorzüglich aber mit Weinessig, den man auf eine glühende Pfanne gießt. Das oben erwähnte Abfüh-

führungsmittel besteht aus 4 Loth Senesblättern, 1 Loth Coloquinten, eine halbe Stunde lang in Wasser gekocht, sodann durch ein Tuch gegossen, und dem Viehe, mit Honig vermischt, auf einmal eingegeben. Dabey besteht das Futter bloß aus Oelkuchen, Mehl, Kleyen, Buttermilch, Möhren, Aepfeln, und im Sommer aus etwas Gras; durchaus aber darf es kein Heu oder Stroh bekommen. Das kranke Vieh muß einen geräumigen und luftigen Stall haben, und dieser muß täglich zweymal ausgemistet und frisch gestreut werden. Der Mist aber darf nicht auf den gewöhnlichen Mist gebracht, sondern muß in eine Grube verscharrt werden. Auch müssen die noch Milch gebenden Stücke täglich wie gewöhnlich gemolken, und die Milch weggegossen, gefallene Stücke aber alsbald aus dem Stalle geschaft, und mit der Haut verscharrt werden. Gesundes Vieh darf man nicht wieder in einen Stall bringen, worinnen krankes gestanden hat, bis derselbe ganz gründlich gereinigt ist. Dieses geschieht, wenn der Stall eine Zeitlang offen stehen bleibt, die Tröge und Raufen mit Kalkwasser gewaschen, und die Wände neu berappt werden. Auch muß man fortfahren, oft im Stalle zu räuchen. Im Mecklenburgischen impft man dem jungen Rindviehe die Viehseuche mit gutem Erfolg ein. Ein mehreres über diesen letzten Punkt findet man in des Herrn von Oerzen Schrift, betittelt: „Oeffentliche „Bekanntmachung der nunmehr „sattsam erprobten, und im Mecklenburg allgemein gewordenen „Inoculation der Rindviehseuche, „als des einzigen bisher bekannten Mittels, dieser Landplage zu „steuern, mit glaubhaften Documenten versehen, von C. D. „v. Oerzen, Beamten der Herzogl. Domainen-Aemter Bätzner rc.“ Hamburg, 1799. in 4.

Ueber die ganze Viehseuche aber ist nichts so lesenswerth, als das Chursächs., dieserhalb ins Land ergangene, Mandat, nebst dessen Beylagen.

Petersilie, Petersilge, ist ein Küchengewächs, wovon sowol das Kraut als die Wurzel zum Speisegebrauch dient. Man hat glatte und krause Petersilie, wovon erstere die gemeine Petersilie ist. Die krause Petersilie ist bey gleichem Nutzen der gemeinen, wegen ihres zierlichen Ansehens, und auch um deswillen vorzuziehen, weil sie nicht, wie jene, der schädlichen Hundspetersilie ähnlich ist, und damit verwechselt werden kann. Es ist noch eine dritte Art, von welcher bloß die süßen und wohlschmeckenden sogenannten Petersilienwürzeln gebraucht werden. Die Petersilie wird vom März bis in den November von Zeit zu Zeit dichte in ein wohl gegrabenes, und ganz klar geegtes Land gesäet. Das erste Jahr trägt sie keinen Saamen, deswegen läßt man sie allezeit zwey Jahre auf einem Flecke stehen, bis man Saamen bekömmt. Was man zu Saamen haben will, darf nicht be-

 schnit-

schnitten werden. Die Petersilienwurzeln dürfen in kein frisch gedüngtes Land gesäet werden. Man nimmt die größten im October aus, und schlägt sie zum Gebrauch im Keller ein; die zum Saamen bestimmten behandelt man wie bey dem Worte Pastinak gesagt worden. Der Petersiliensaamen wird im August reif, und muß vor den Vögeln wohl verwahrt werden; ist er abgenommen, so wird er an der Sonne getrocknet, ausgerieben und rein gemacht, dann aber in einem Säckchen, an einem luftigen trocknen Orte hängend, aufbewahrt. Die Petersilie ist ein wohlschmeckendes und gesundes Essen, denn sie hat eine treibende und blutreinigende Kraft, auch ist sie den Schaafen sehr gesund, und ein Verwahrungsmittel wider die Raude. Eine Abart ist die macedonische Petersilie.

Pfänden, heißt jemanden, der auf einem fremden Grundstücke durch Hüten, Fahren, Reiten oder Gehen ic. Schaden thut, und darüber angetroffen wird, ein Stück Vieh, oder etwas vom Handwerksgeräthe, oder auch ein Kleidungsstück, Hut, Mütze u. d. gl. gleich auf dem Platze nehmen, und es in die Gerichte des Ortes, wo die Pfändung geschehen ist, tragen; der Gepfändete ist sodann verbunden, sich zu Lösung seines Pfandes selbst in den Gerichten zu stellen, da er dann seines Ungebührnisses halber erst nach den Gesetzen mit einer Geld- oder Leibesstrafe belegt wird, über dieses aber den verursachten Schaden vergüten, die Gerichtskosten, das Pfandgeld an 5 gr. 3 pf. (ein Viertels oder Ortsgülden) entrichten, und wenn das Pfand ein Thier, auch dessen Fütterungskosten erstatten muß, und dann erst sein Pfand wieder bekömmt. Stellt sich der Gepfändete nicht auf Erfordern, so wird das Pfand an den Meistbietenden verkauft, und das gelösete Geld nach Abzug nur erwähnter Zahlungen in das gerichtliche Depositum genommen, bis der Eigenthümer es abholet.

Pfahl, ist ein langes, an einem Ende starkes, am andern zugespitztes Stück Holz, welches man in die Erde einschlägt, um etwas damit zu befestigen oder zu bezeichnen, oder auch um in nassem Boden den Grund irgend eines Gebäudes abzugeben. Diese letztern nennt man Roštpfähle. Ein Pfahl besteht aus dem Kopfe, Körper und der Spitze, letztere kommt in die Erde, der Kopf ist, wie natürlich, das Obertheil, und der Körper in der Mitten; diese müssen, nach der Länge des Pfahles, nach der Tiefe, und nach der Beschaffenheit des Bodens, in welchen er eingetrieben wird, und nach der Last, die er allenfals zu tragen hat, in gehörigem Verhältniß der Stärke stehen. Der Kopf muß an den Ecken verhackt seyn, oder auch, nach Befinden, ein eiserner Ring darum gelegt werden, weil er sonst splittert, wenn beym Eintreiben stark darauf geschlagen wird. Die Spitze des Pfahles muß dreymal so lang seyn, als der Pfahl stark ist,

ist, dabey muß sie bis ans Ende abgerundet seyn, und ihre Stärke sich nach der Beschaffenheit des Grundes richten; je härter derselbe, desto stärker die Spitze des Pfahles; bey ganz hartem, steinigtem Grunde muß sogar eine eiserne Spitze, der Schuh genannt, daran seyn, welcher, bey einer ziemlichen Tiefe, von gehärtetem Stahle seyn muß. In trocknem Boden muß man die Pfähle, so weit dieselben in die Erde kommen, brennen. Uebrigens bekommen die Pfähle nach ihrem Gebrauche verschiedene, dem Worte vorgesetzte Beynamen, als: Baum- Nummer- Grenz- Wein- Zaunpfähle ꝛc.

Pfahleisen, Sticheleisen, Stichselt, ist eine ohngefehr zwey Ellen lange, und zwey Zoll starke eiserne Stange, welche an einem Ende einen starken zugespitzten Kopf hat, und dazu bestimmt ist, um Löcher damit in die Erde zu stoßen, worein schwache Pfähle oder Stangen gesteckt und befestigt werden sollen.

Pfahlhaufen, ist ein, die Größe eines Weinberges bezeichnendes Wort. Ein Pfahlhaufen enthält 6 Schock Weinpfähle, welche im Winter Piramidenförmig darein gestellt werden, und im Sommer zur Unterstützung von eben so viel Weinstöcken dienen. Von einem Weinberge bestimmt man die Größe nach der Zahl seiner Pfahlhaufen, indem man sagt: er enthält so und so viel Pfahlhaufen, woraus man auf die Zahl der Weinstöcke, die er faßt, schließen kann.

Pfahlstecken, pfählen, stäbeln, heißt, Weinstöcke, Bäume, oder auch Erbsen, Bohnen u. d. gl. mit Pfählen oder Stäben bestecken, und sie zur Unterstützung daran binden. In den Weinbergen geschieht es, sobald sie geräumt sind, zu Ende Aprils oder Anfangs May. Man pflegt sie auch oben zu spitzen, damit sich nicht Krähen und Elstern darauf setzen.

Pfahlwurzel, siehe Herzwurzel.

Pfahlziehen, ist eine, gleich nach der Weinlese vorkommende, Weinbergsarbeit. Man muß dabey vorsichtig seyn, damit die Spitzen nicht abbreche. Dabey muß der Winzer untersuchen, ob die Gebirge gedeckt oder ungedeckt sind? Bey letztern müssen die Pfähle ausgezogen, und die Spitzen oben zusammen gesetzt werden, damit die Luft die Feuchtigkeit von dem in der Erde gestandenen Ende ausziehe, der Stock aber bloß dabey stehen bleiben; nach Befinden müssen sie aber auch mit dem Weinholze niedergelegt werden. Bey einem gedeckten Weinberge von lockerm sandigen Boden, werden die Pfähle umgekehrt, in Schutz gesteckt, oder umgeworfen, damit der Wind den Sand davon wegführe. Besser für die Weinstöcke, obschon nicht so gut für die Pfähle ist es, wenn die jungen Stöcke mit den Pfählen niedergelegt, und bey einem

nem eingesetzten Stock in einer ungedünkten Grube so lange daran gelassen werden, bis die Stöcke in den Gruben gedüngt sind, damit man die eingesetzten Stöcke in ungedüngten Gruben besser erkennen könne, welche sonst oft durch Gewässer, oder durch das Aufthauen, oder bey der Hacke einschießen oder eingetreten werden.

Pfand, heißt 1) eine Sache die ein Schuldner seinem Gläubiger bey Erborgung irgend eines größern oder kleinern Capitals übergiebt, und es ihm so lange läßt, bis das Capital nebst Zinsen wieder bezahlt ist. Dieses geschieht aus dem Grunde, daß der Gläubiger, im Fall der nicht erfolgten Wiederbezahlung, etwas in Händen habe, woran er sich halten könne. Doch ist dem Gläubiger nicht gestattet, irgend einigen Gebrauch von dem Pfande zu machen; auch wenn der Schuldner die Zahlung nicht leistet, darf er es nicht ohne Einwilligung des Schuldners oder der Obrigkeit veräußern oder zu seinem Nutzen verwenden, weil sonst der Schuldner Klage wider ihn anstellen, und Entschädigung fordern kann. Ein solches Pfand, das der Gläubiger in seine Gewahrsam bekommt, muß schlechterdings eine bewegliche Sache seyn; wird hingegen eine unbewegliche Sache verpfändet, so behält sie der Schuldner im Besitz und Gebrauch, dem Gläubiger hingegen wird das Pfandrecht daran durch obrigkeitlichen Consens zugesichert, dieses aber heißt nicht Pfand, sondern Hypothek. 2) Versteht man unter Pfand das bey einer Pfändung dem Gepfändeten genommene Stück, welches in die Gerichte zur Verwahrung gegeben wird, s. Pfänden.

Pfeiffer, sind kleine Maden, die sich in manchen Jahren im Sommerrübsaamen zeigen, und viel davon verwüsten. Sie sind eigentlich die Made des Rüsselkäfer. Wenn dieser um die Zeit der Sommerrübsammenblüte sich häufig einfindet, so legt er in jede Blüte ein Ey, aus welchem sich in der daraus entstehenden Schote obiges kleine Insekt entwickelt, das sich erst von den darin befindlichen Körnern nährt, und endlich sich herausfrißt, und ein Loch in der Schote hinterläßt, das ihr Aehnlichkeit mit einer Querpfeife giebt, daher rührt auch diese Benennung. Das sicherste Mittel dawider ist zeitigere Aussaat des Sommerrübsaamens, als gewöhnlich, am besten mit der Gerste; dann wird er blühen, ehe der Rüsselkäfer sich einfindet, welches nicht eher als im Julius zu geschehen pflegt. Nächst diesem hat man ein anderes sympathetisches, zwar auf keine Vernunftschlüsse gegründetes, aber durch die Erfahrung erprobtes Mittel. Man gehe früh vor Sonnenaufgang, oder Abends nach Sonnenuntergang, auf den Rübsaamenacker, nehme von jeder Ecke desselben einige Schoten mit Pfeifern weg, thue sie in ein Säckchen, und hänge sie in die Feueröße, so wer-

werden sich die Pfeifer geschwind verlieren. Eigentlich soll es still-schweigend geschehen. Dieses Mittel ist auch ein Universalmittel wider alle Arten von Raupen. Außerdem bleibt nichts übrig, als den von Pfeifern angegriffenen Rübsaamen, so wie er nur anfängt in die Gelbreife zu treten, wegzuhauen, und in Schwaden reif werden zu lassen. Es ist aber immer viel Verlust damit verbunden.

Pfennigsteuer, s. Steuer.

Pferch, Hordenschlag, Pferchschlag, ist ein von Horden umgebener Platz auf dem Felde, zum Nachtlager für die Schaafe bestimmt, damit sie durch ihren Pferch (Excremente) die sie darinnen zurücklassen, den Acker düngen. Dieser nimmt seinen Anfang mit den Hammeln und Merzvieh im April oder May, wenn die Nächte warm werden, die Mutterschaafe mit den Lämmern hingegen kommen erst im Junius in die Horden. Die Horden werden alle Nächte fortgeschlagen, und es wird damit so lange in langen schmalen Stallungen fortgefahren, bis der ganze Acker gedüngt ist. Wenn ein Strich der Länge nach über den Acker abgepfercht ist, so wird ein zweyter angefangen, und der gepferchte umgepflügt. In einer, dabey auf Rädern stehenden, Schaafhütte schlafen die Knechte, und die Hunde sind an den Hordenpfählen angehangen. Bey eintretenden Frühjahrs Nachtfrösten, oder starken Regen, muß das Pferchen ausgesetzt werden. Auf ebenen Feldern ist der Pferchschlag eine gute Düngung, jedoch nur auf zwey Früchte, denn länger äußert er seine Kraft nicht; auf abschüssigen Aeckern hingegen taugt er nicht, denn vor dem Unterpflügen eintretende Regengüsse schwemmen ihn fort. Auf 100 Stück Schaafe rechnet man 8 siebenellige Horden, womit man in einem Sommer 3 bis 4 Acker, den Acker zu 300 Quadratruthen, pferchen kann. Thon- und Lehmboden ist der beste zum Pferchen. Die Regeln, nach welchen ein Pferchschlag vortheilhaft eingerichtet werden kann, sind folgende:

1) Man wechsele damit, und bringe den Hordenschlag nicht alle drey Jahre auf das nemliche Feld, denn jede Düngungsart führt ihre eigenthümlichen Kräfte bey sich, daher ist das Wechseln mit dem Dünger so nöthig, als der Wechsel mit den Früchten. Zu dem muß auch wegen der nöthigen Lockerung des Bodens allemal eine Mistdüngung auf eine andere folgen.

2) Man pferche nicht allezeit bloß entlegene, sondern auch nahe Felder, weil aus der nur angeführten Ursache erstere außerdem den letztern nie an Güte beykommen werden.

3) Man pflüge den Pferch nicht so tief unter als den Mist, weil sonst wegen ermangelnder Lockerung die Oberfläche bald zu fest werden würde, um die Eindrücke der Witterung einzunehmen. Man untergreife aber das Feld bey jeder folgenden Pflugart,

art, so wird erst die Oberfläche, und dann die Erde immer ein Paar Zoll tiefer durchdüngt. Daher ist es auch nicht gut, den Pferch zur Saat unterzupflügen, weil solches theils nicht tief genug geschehen, theils auch der Pferch seine Kraft nicht genug äußern kann.

4) Man mache die Stallungen nicht zu groß, damit auch Pferch genug zur Düngung in jede komme. Auch schlage man die Ställe in einer länglich schmalen Gestalt, weil bey kurzen breiten Stallungen zu viel Zeit vergeht, ehe der Pferch untergepflügt werden kann, binnen welchen der Pferch von der Sonne ausgezogen, vom Regen weggespült, oder von denen auf die Braache hütenden Schweinen weggefressen wird, und also dem Acker keine Kräfte geben kann.

Nach diesen Voraussetzungen würde also das richtige Verfahren mit dem Hordenschlage folgendes seyn. Zuerst pferche man solche Felder, wohin man Lein, Sommerrübsaamen oder Kraut bringen will, so daß der Pferch untergebraacht, gewendet oder gebreyartet werde. Wenn man aber solche Felder pferchet, die mit Winterfrucht bestellt werden sollen, so pferche man nur bis zur erfolgten Dreyart, dann kann man abgeerndtete Erbsen oder Wicken, auch Klee, Möhren und Kartoffelfelder pferchen, und den Pferch unter- in ein Paar Wochen aber den Acker noch einmal pflügen. Nach der Hafererndte kann man noch einen sehr vortheilhaften Hordenschlag anbringen, wenn man Vorarten hat, welche sehr hoch angetrieben sind, diese pflügt man 3 Zoll tief, schlägt die Horden in langen, aber nicht breitern Stallungen, als die Vorarten sind, darauf, und läßt sie in kürzern Nächten drey, in langen Herbstnächten aber, zwey Nächte auf einem Platze stehen, sodann schaufelt man die Erde 2 Zoll tief ab, und bekommt so eine vortreffliche Düngererde. Doch versteht sich, daß diese Vorarten rein und nicht verqueckt seyn dürfen. Im späten Herbste kann man auch die abgeerndteten Grummtwiesen mit Nutzen pferchen.

Wo Bauernschaafe sind, wird eine Art von Pferch auf folgende Art bereitet; der Hirte hält alle Tage an einem gewissen Orte das Mittagslager mit den Schaafen, sammelt sodann Nachmittags den verlornen Pferch zusammen, und verkauft ihn den Bauern zur Düngung, welche nicht ganz übel ist.

Pferchrecht, ist das Recht, das die meisten mit einer Privatschäferey beliehenen Güter haben, ihr eigenes Feld mit ihren Schaafen zu pferchen. Zuweilen ist auch bey Gütern, welche keine Schäferey haben, hingegen aber die Hutung einer Schäferey auf ihren Grundstücken leiden müssen, das Recht, daß jene hutungsberechtigte Schäferey jährlich eine gewisse Anzahl Aecker dieses Gutes pferchen muß. Bey der Schäferey, welche dieses zu leisten hat, heißt es die **Pferchservitut**.

Pferd, ist ein der Landwirthschaft unentbehrliches Thier; denn man braucht es um Wagen, Pflüge, Egen, Walzen u. d. gl. zu ziehen, auch zum Reiten und Lasttragen. Es ist das nützlichste Zugvieh, welches mit der Stärke auch die Geschwindigkeit verbindet. Man beurtheilet ein Pferd 1) nach seiner Farbe; man hat vier Hauptfarben, nemlich: schwarz, weiß, roth und braun. Schwarze Pferde nennt man Rappen, diese sollen von melancholischem Temperament, und daher böse, faul, falsch, scheu, und leicht dem Koller unterworfen seyn. Pferde, welche viel weißes an sich haben, gemeiniglich aber im Alter ganz weiß werden, nennt man Schimmel, man schreibt ihnen das phlegmatische Temperament zu, daher sollen sie von weichlicher Natur seyn. Man hat darunter ganz weiße, Apfelschimmel, Hechtschimmel, Mückenschimmel, Schwarzschimmel, Rothschimmel, Grauschimmel und Blauschimmel. Wenn die letztern beyden Sorten schwarze Köpfe haben, so nennt man sie Mohrenköpfe. Wer gern ganz egale Pferde im Zuge hat, der kaufe nicht Schimmel, denn sie verändern mit jedem Jahre, eines mehr, das andere weniger, die Farbe, und werden lichter, daher bleiben sie nicht 2 Jahr nach einander sich in der Farbe gleich. Braune Pferde sollen ein sanguinisches Temperament haben, und daher muthig, beherzt, dauerhaft, geschwind, arbeitsam und gelehrig seyn, welche Eigenschaften der höhere Grad der Dunkelheit der Farbe am stärksten bey sich führet. Man hat Hell- Gold- Kirsch- Kastanien- Dunkel- und schwarzbraune Pferde. Die rothen Pferde werden Füchse genannt, und diesen ist das cholerische Temperament eigen, und sollen daher hitzig, muthig, aber auch böse seyn. Man hat Lichtfüchse, Rothfüchse, Goldfüchse, Brandfüchse, Dunkelfüchse. Ausser diesen vier Hauptfarben und ihren Unterabtheilungen hat man auch noch Falben und Schecken. Letztere sind allezeit weiß mit Flecken von einer andern Farbe; sind diese gesprengelt, so nennt man sie Tieger. Die Falben sind weder Braune noch Füchse, und zeichnen sich durch einen schwarzen, auf dem Rücken herunterlaufenden, Streif aus. Es giebt darunter Mausefalben, welche eine graubraune Farbe haben. Gelbe und Isabellen, bey manchen ist der Schweif und die Mähne weiß, bey andern schwarz; diese nennt man weiße oder schwarze Extremitäten. Manche Pferde aller Farben haben Abzeichnungen, d. h. weiße Füße, kleine weiße Flecke an der Stirn. diese heißen Blume, sind sie größer, Stern, länglich, Blässe, und ein länglich weißer Streif auf der Nase, eine Schnippe. Die Pferde werden 2) beurtheilt nach ihrem Vaterlande. Unter den deutschen sind berühmt, die Hollsteiner, Meklenburger, die Neustädter- und Sennerpferde, in Sachsen vorzüglich die Wendelsteiner Gestüttpferde. Berühmte aus-

ländische Pferde sind: Dänische, Ungarische, Pohlnische, Spanische, Neapolitanische, Englische, Türkische, Arabische und Tartarische. 3) Kommt die Schönheit eines Pferdes in Anschlag. Zu einem schönen Landpferde gehört, eine eine nicht allzuhohe Größe, gehöriges Verhältniß der Glieder gegen einander, ein kleiner magerer Kopf, eine schmale hohe Stirn, kurze, spitzige, aufrecht stehende, und wohl ausgeschnittene Ohren, große, helle, schwarze, muntere Augen, große aufgeblasene Nasenlöcher, ein kurzes trocknes Kinn, dünne Lefzen, auch ein feuchtes, nicht allzuenges, nicht schwarzes, sondern rothes Maul, eine nicht zu dicke und nicht zu lange Zunge, ein etwas gebogener, nicht zu dicker und nicht zu dünner, mehr langer als kurzer Hals, starke und lange Mähne und Schweif, eine starke breite, nicht allzufleischige Brust, an der die Muskeln sichtbar sind, ein starker, vom Ende des Halses bis zum Anfange des Kreutzes etwas, aber nicht zu sehr eingebogener Rücken, ein wohl ausgefülltes, durch eine flache Rinne in zwey gleiche Theile getheiltes Kreutz, ein kleiner eingezogener, bey einer Stute aber etwas größerer Bauch, runde und dicke Lenden, ein schwarzer eingezogener Schlauch, gleiche, nicht gebogene Kniee, gerade, dürre, aber doch starke Schenkel, kurze, wohl abgesetzte Kegel, wohl eingetheilte Fesseln, ein mittelmäßiger Saum, und schwarzer runder harter Huf. 4) Kommen die Fehler in Betracht, diese sind a) Erbfehler, als: der Rotz, die Mauke, weite Ohren, Speckhals, ein dicker Kopf, so wie auch wenn sie von Natur falsch, boshaft, beißig, tückisch, dumm, stätisch oder hartmäulig sind. b) Hauptfehler, wenn sie kurzen, schweren Athem haben, hartschlächtig sind, köckern, Fehler am Gesichte, als Blindheit, Mondblindheit, ferner wenn sie schiefschenklich, kuhlatschig, bockbeinig, schwach, vorn sich kreutzend oder streichend sind, ein Saukreutz oder Saurücken haben. c) Geringe Fehler sind, wenn sie sich nicht gut putzen, aufsitzen oder beschlagen lassen, sich im Wasser niederlegen, eigensinnig, scheu, oder faul sind. 5) Das Alter der Pferde erkennt man a) an den Zähnen. Das Pferd bringt oben und unten 6 Milchzähne mit zur Welt, davon verliert es im dritten Jahre die 2 mittlern, und bekommt andere an deren Stelle; dieses nennt man das Erstemal zahnen; im vierten Jahre fallen die folgenden beyden aus, und werden durch andere ersetzt, dieses ist das Zweytemal zahnen, und im fünften Jahre verliert es die beyden Eckzähne, dafür bekommt es ebenfalls zwey andere, und dieses heißt abzahnen. b) Am Kerne, dieses ist eine kleine schwarze Vertiefung, die ein sechsjährig Pferd auf allen 6 Zähnen hat, und die sich mit den Jahren ausfüllt, und die schwarze Farbe verliert; daben werden die anfänglich weißen Zähne gelb, und das Zahnfleisch zieht sich zurück, daß die Zähne viel länger werden, als vorher. c) Am Haacken, jedoch nur bey Hengsten und Wallachen; die-

dieser ist bey einem sechsjährigen Pferde scharf, inwendig, nach der Höhe zu, etwas ausgeschweift, füllt sich aber einer mehr aus, und ist bey einem alten Pferde ganz rund, dick und stumpf. d) Alte Pferde bekommen auch weiße Haare, und Gruben über den Augen. Beym Pferdekauf hat man auf folgendes zu sehen: Man untersuche das Alter an den Zähnen, besehe die Augen genau, ob nicht etwa eine Blindheit vorhanden, man merke ferner auf, ob es am Halse, an der Brust oder sonst ein Merkmal habe, woran man erkennen könne, ob es vorher einen Schaden gehabt hat, oder im Zuge zu sehr angegriffen worden ist? Man sehe zu, ob es auf allen vier Füßen, besonders auf den vordern gleich fest stehe, und stehen bleibe, ohne die Füße abzuwechseln, und bald einen bald den andern vorzusetzen? Man stoße das Pferd in die Kniekehle, um zu sehen, ob es auch dann fest stehe? Man reite es wo möglich bergan, so wird man am besten finden, wie es die Beine hebt, ingleichen ob es mit den Vorderbeinen knickt, oder Hülfe am Zaume sucht? Man untersuche, ob es den Spath, die Maucke, Gallen, Hornklüfte oder Oberbeine habe? Man hebe ihm die Vorderbeine auf, um zu sehen ob es sich gut beschlagen lasse, oder ob es etwa zu lange Vorderbeine habe, weil es dann gern anstößt. Man gebe auf dem Athem Acht, ob es etwa hartschlägig oder kurzathmig sey? Man untersuche die Beschaffenheit des Rückens, ingleichen ob es sich gut satteln, anschirren und zäumen läßt. Man sehe zu, ob es die Ohren oft zurücklege; denn dann ist es tückischer Art. Man gebe Acht, ob es sich gut vom Stalle oder von andern Pferden wegreiten lasse, die dieses nicht thun, sind oder werden stätisch. Man lasse dem Pferde ein Futter Hafer geben, und beobachte dabey, ob es etwa köcke. Dieses sind die Hauptpuncte bey Untersuchung eines Pferdes; ein mehreres hierüber lese man im zweyten Band meines Handbuches der Landwirthschaft, Theil III. Absch. 1. §. 2 und 3. S. 88 - 115. nach.

Wenn ein Landwirth hinlängliches grünes Futter hat, so kann er sich seine benöthigten Pferde selbst ziehen, zumal da man in unserm Lande die schönste Gelegenheit hat, seine Stuten mit guten Hensten belegen zu lassen. Eine Stute, die man belegen lassen will, muß wenigstens 4 Jahr, und der Hengst, der sie bespringt, nicht unter 5 Jahr alt seyn, weil sie nicht eher vollkommen ausgewachsen sind. Die rechte Zeit Stuten zu belegen, ist im April und May; im Herbste ist es nicht wohl gethan, denn das Fohlen, welches, weil eine Stute 11 Monat und 10 Tage trägt, im Herbste fiele, würde, wegen Mangel an grünen Futter, von der Mutter schlechte Milch bekommen, und daher oft Noth leiden müssen. Um versichert zu seyn, daß die Stute zugekommen ist, belegt man sie nach 9 Tagen zum zweyten- und nach nochmals 9 Tagen zum drittenmale. Eine trächtige Stute darf mit der Arbeit nicht übernommen, muß aber gut gefüttert werden.

So-

Sobald das Fohlen zur Welt gekommen ist, wird es mit Salz bestreut, damit es die Mutter gern belecke und dadurch lieb gewinne. Die Mutter bekommt etwas Brod mit Wein befeuchtet. Nach 14 Tagen kann sie wieder zur Arbeit gebraucht werden, und das Fohlen allenfalls mit hinauslaufen. Nach drey Monaten kann das Fohlen abgewöhnt werden; vorher schon läßt man es mit der Mutter fressen, um es daran zu gewöhnen. Beym Absetzen bringt man das Fohlen in einen besondern Stall, giebt ihm Heu, und tränkt es noch einige Wochen mit laulichem Wasser, mit Kleyen oder Mehl vermischt, kalt Brunnenwasser aber darf es noch nicht bekommen. Der Mutter melket man das Euter täglich aus, und läßt sie nicht bis ans Euter ins Wasser reiten. Wenn das Fohlen ein halb Jahr alt ist, giebt man ihm 2 Loth Spießglas zur Reinigung, hiervon streut man ihm früh ein Loth auf das erste, und das andere des Abends auf das letzte Futter. Nichts bekommt einem Fohlen besser, als wenn es auf die Weide gehen, sein Futter selbst suchen, und sich dabey recht auslaufen kann. Auch im Stalle muß es in einem geräumigen Verschlage stehen, und Anfangs eine niedrig stehende Krippe haben, welche aber in der Maaße, als es wächst, immer höher gemacht werden muß, damit das Fohlen den Kopf hoch tragen lernt. Es ist sehr schädlich, wenn die Pferde, wenn sie auf die Weide geritten werden, scharf laufen müssen; man muß sie ganz langsam hinreiten, damit sie nicht warm dahin kommen und ihnen die Weide nicht schade. Bey Nebel, starkem Thau oder Reif darf man sie nicht eher auf die Weide bringen, bis diese Dünste von der Sonne weggeleckt worden sind. Auch muß man sie des Abends vor Sonnenuntergang, ehe der Thau fällt, in den Stall zurückbringen. Auch darf man ihnen nicht zulassen, Holzäpfel zu fressen, wovon sie krank werden, und die Stuten verfohlen. Nächst der Weide füttert man die jungen Fohlen im Stalle mit Heckerling, worunter gutes Heu geschnitten worden, auch etwas, jedoch nur wenig Hafer, stark mit klar geschnittenem Heckerling vermischt, damit es das Fohlen desto leichter verdauen könne. Junge Pferde dürfen vor dem vierten Jahre nicht zur Arbeit angehalten werden, da sie völlig ausgewachsen sind, und ihre völligen Kräfte erlangt haben. Solche geschonte Pferde werden nicht nur weit stärker, sondern auch weit älter, als früher gebrauchte, wie man häufig an vielen Bauerpferden sehen kann, welche ihre jungen Pferde oft schon im zweyten Jahre anspannen, und dafür Sandrücken, krumme Hinter- und steife Vorderfüße bekommen. Die Hengstfohlen, welche Wallachen werden sollen, werden gewöhnlich im zweyten Jahre gerissen, doch würden sie mehr Kräfte und Muth behalten, wenn man damit bis ins vierte Jahr wartete.

Um ein Pferd in gutem Stande zu erhalten, braucht man es nicht übermäßig zu füttern, nur muß es hinreichend Futter, und dieses in gehöriger Ordnung bekommen; zu dem Ende muß allemal zu einer gewissen bestimmten Stunde gefüttert werden. Das Füttern muß zwey Stunden dauern, da ihnen das Futter auf zwey- oder dreymal gereicht, und wenn sie es aufgefressen, auch Heu aufgesteckt wird, alsdann läßt man das Pferd eine halbe Stunde stehen, und tränkt es sodann. Krippen und Raufen muß man stets rein halten, und auch das Futter von allen Staube und Unrathe reinigen, weil sonst üble und gefährliche Drusen die Folge davon sind. Ordentliches Putzen und Striegeln ist den Pferden die halbe Fütterung, auch ist es ihnen sehr dienlich, wenn die Augen fleißig mit kaltem Wasser ausgewaschen werden. Die Stände müssen immer reinlich gehalten, und so angelegt werden, daß der Harn ablaufen kann, denn von einem feuchten und unreinen Standorte bekommen sie die Maucke und andere Krankheiten der Füße. Wenn sie von der Arbeit erhitzt in den Stall kommen, dürfen sie nicht sogleich gefüttert werden, sondern man muß sie erst etwa eine Viertelstunde stehen und verkühlen lassen. Noch weniger darf man sie gleich tränken. Manche geben ihnen vorher etwas Heu, und halten sie nachher wieder scharf zur Arbeit an, und so glauben sie, daß ihnen das Saufen nichts schaden soll; allein dieses ist falsch, denn die Lunge, ist wenn das Pferd erhitzt ist, voll Luft, warm und ausgespannt, wenn nun das kalte Wasser hineinkommt, so geräth das Blut in Stocken, es entsteht eine Entzündung der Lungen, und endlich die Lungensucht, woran die Pferde stark röcheln, husten, und bald sterben. Ueberhaupt darf man kein Pferd, weder jung noch alt, mit ganz kaltem Wasser tränken, sondern das Wasser muß vorher einige Stunden in einem reinen Fasse im Stalle stehen. Man pflegt auch ein wenig Heu in den Tränkeimer zu werfen, wovon das Wasser von seiner Härte verliert, und die Pferde nicht so gierig saufen, folglich auch sich nicht übersaufen können. Deswegen muß man auch im währenden Saufen den Pferden den Eymer bisweilen wegziehen. Beym Beschlagen muß man darauf sehen, daß es nicht zu oft geschehe, auch nicht zu lange damit gewartet werde; dabey darf man nicht zu tief auswirken, den Huf nicht raspeln, sondern man muß das Eisen genau auf den Huf passen, und sorgfältig aufschlagen.

Das beste Pferdefutter ist Hafer, und man rechnet auf ein paar Arbeitspferde täglich 1 Dreß-Viertel, ein Pferd aber das einspännig getrieben wird, muß allein 3 Metzen bekommen; dazu rechnet man auf jedes Pferd 6, 8 bis 10 Pfund Heu, und hinlänglichen Heckerling. Im Sommer kann man jungen Klee unter den Heckerling schneiden, oder ihnen auch etwas, jedoch nicht eher

eher, bis er blüht, statt des Heues geben, an dessen Stelle ihnen aber Esparsette, grüne Wicken, oder auch Wickfutter ein so nahrhaftes als gesundes Futter sind. Wer genöthigt ist, den Pferden Gerste oder Korn zu füttern, der giebt statt ein Viertel Hafer, drey Metzen Gerste, oder zwey Metzen Korn, letzteres stark eingequellt oder gar gekocht, die Gerste am liebsten geschroten.

Die vornehmsten Krankheiten der Pferde sind folgende:

1) Die Darmgicht oder sogenannte Feiffeln oder Feibelkrankheit. Die Feibeln sind Drüsen am hintern Theile der Kinnbacken, gerade unter den Ohren; weil nun diese zu der Zeit aufschwellen, so glauben unwissende Schmiede, die ganze Krankheit durch Schlagen, Quetzschen, Kneipen oder Oefnen gedachter Feibeln zu heilen. Die ganze Krankheit ist eine Windcolik, welche dem Pferde den Leib auftreibt, wobey es die empfindlichsten Schmerzen leidet, wovon es sich durch Niederwerfen und Wälzen Linderung zu verschaffen sucht. Sie entsteht von verschlossenen Blähungen in den Gedärmen, welches besonders bey Köckern der Fall ist, oft aber auch vom genossenen jungen Klee herrührt, oder auch von Würmern, welche vorzüglich gern rege werden, wenn man den Pferden Hülsenfrüchte, oder das dürre Stroh davon, zu fressen giebt. Zuweilen kann eine innerliche Entzündung der Grund davon seyn. Ist der Leib nicht sehr hart, so giebt man dem Pferde lauliche Klystiere von Wasser und Salz, oder auch von Wasser und Seife, und wiederholt solches alle Stunden. Zugleich giebt man ihm 2 Loth Huflattig und 1 Loth Kümmel, wohl pulverisirt, und mit Honig zu einer Latwerge gemacht, ein; dadurch werden die Winde fortgetrieben, und das Pferd wird wieder hergestellt; doch muß man ihm, um einem Rückfalle vorzubeugen, alle 5 Stunden 8 Loth Glauberisches Salz, im Wasser aufgelößt, eingeben, welches die in den Därmen angehäufte Materie abführt. Ist aber der Leib sehr aufgetrieben und hart, und das Pferd sehr warm, so giebt man ihm die Klystiere von Leinsaamen und Chamillen im Wasser gekocht, und etwas Baumöl darzu gegossen, auch giebt man ihm alle 2 Stunden 1 Pfund Leinöl, oder in dessen Ermangelung Baumöl ein. Auch ist in diesem Falle ein Aderlaß sehr heilsam. Ist auch der Uringang dabey verstopft, so muß man das Pferd in den Schaafstall bringen, den Mist aufhacken, und das Pferd darauf stellen, dessen starke Ausdünstung den Harn bald forttreiben wird. Jede Gemeinde sollte billig zu diesem Gebrauche eine Klystierspritze anschaffen und unterhalten.

2) Rappen oder Struppen.

Diese sind Grinde, erstere an der Kniekehle, letztere an den Fesseln, welche daher rühren, wenn die Pferde an den Füßen nicht reinlich gehalten werden. Um diese zu vertreiben, gebraucht man innerlich blutreinigende Mittel, strengt das Pferd bey der Arbeit nicht zu sehr an, giebt ihnen eine

rein-

reinliche Streu, eine Aderlaß auf beyden Schrankadern, und schmiert sie mit folgender Salbe: 4 Loth Quecksilber und etwas Terpentin in einem steinernen Mörsel so lange gerieben, bis es das glänzende Ansehen verloren hat, dann etwas Schweinfett darunter gerieben, und so lange auf den schadhaften Fleck, nachdem man vorher die Haare abgeschoren hat, gelegt, bis sich ein Schorf aufsetzt, der hernach wieder abfällt, dieses ist das beste Mittel. An dessen Stelle kann man auch Eibischsalbe, Pappelsalbe und Lohröl, von jedem gleich viel nehmen.

3) Mauken.

Der Grund davon sind in die Füße ziehende scharfe Feuchtigkeiten. Die Geschwulst dabey ist stärker als bey vorigen, und ist nur zwischen den Fesseln durch einen Schorf sichtbar, geht gewöhnlich in Eiterung über, und bricht oft auf. Sie entstehen aus den nemlichen Ursachen, wie die Rappen und Struppen. Man muß einem damit befallenen Pferde 24 Stunden hinter einander alle Stunden frischen, warmen Kuhfladen, 2 bis 3 Finger dick in einem alten Lappen um die Füße schlagen, und während der Krankheit kein Gras geben. Man kann auch dem Pferde am Halse zur Ader lassen, und laxiren, dabey aber den Schaden täglich 3 bis 4 mal mit warm gemachtem Blauwasser waschen. Sollte die Krankheit dadurch noch nicht gehoben seyn, so brauche man folgende Salbe: Altheesalbe, Pappelsalbe, Johannisöl, weiß Lilienöl, Regenwurmöl, jedes 2 Loth, und daraus eine Salbe gemacht.

4) Flußgallen.

Eine Flußgalle ist ein fetter weißer Buckel an den Knieen der Pferde, der voll gelber Materie ist, und endlich zu einem Knorpel erhärtet. Man öfne ihn mit einer Lanzette, streiche früh und abends frischen Eyerdotter in die Wunde, bis keine Feuchtigkeit mehr herausläuft, und sie selbst zuheilet. Der Schnitt muß wenigstens 1 Zoll lang seyn, damit die Wunde nicht so bald zufällt, sondern einige Tage offen bleibt, und die scharfe Feuchtigkeit ganz herausläuft. Man binde jederzeit ein Stückchen Waschschwamm mit einer Binde darauf, damit die Wunde offen bleibe, und keine Luft dazu komme.

5) Steingalle.

Die Steingalle ist ein dunkelrother Fleck im Hufe, der bis in den fleischigen Theil des Fußes geht. Sie entsteht auch aus gleicher Ursache, wie die Maucke, und ist gemeiniglich so groß, wie eine Haselnuß. Man schneidet sie auf, drückt das Blut rein aus, und thut ein Küchelchen aus Terpentin, mit Mercurio sublimato, und gestoßenem ungelöschtem Kalk, von jedem gleich viel vermischt, gemacht, in die dadurch entstandene Oefnung, und streicht Baumwachs darauf. Oder man schneidet die Steingalle so tief als möglich aus, um das Blut auszudrücken; dann tröpfelt man Schwefelgeist in die Wunde.

Oder man vermischt Fett mit Mercurio sublimato, und bestreicht das ausgeschnittene Loch damit. Nach einigen Tagen schabt man die Steingalle rein aus, legt einen zerzupften leinenen Lappen in weißen Balsam getaucht in die Wunde, und bindet den Fuß zu.

6) Spröden Huf.

Hirsch- oder Rindstalg, Baumöl, gelbes Wachs, Pech, Venetianischen Terpentin, jedes ein Pfund, recht fein zerschnitten, vier Hände voll Kornsaamen dazu gethan, und in einem messingenen Gefäße gekocht, bis die Masse grün aussieht, dann durch ein Tuch gedrückt, und zum Gebrauch aufgehoben. Man schmiert den Huf wöchentlich zwey bis dreymal damit. Oder man nehme gelbes Wachs, Unschlitt, Terpentin, Schweinfett, Klauenfett, von jedem ein Pfund, läßt es über dem Feuer zergehen, und verfährt auf gleiche Weise damit. Der spröde Huf entsteht, wenn die Schmiede, wie sie gewöhnlich zu thun pflegen, die Eisen zu heiß und noch glühend auf den Huf legen, um sie zu richten.

7) Die Druse.

Die Druse ist bey den Pferden das, was bey den Menschen Husten und Schnupfen ist, aber sie kann bey den Pferden gefährlichere Folgen haben, als bey den Menschen, denn wenn man nicht in Zeiten Mittel dawider anwendet, und die Pferde dabey gehörig abwartet, so kann der Rotz, die Lungenfäule daraus entstehen, oder das Pferd haarschlägig werden. Man kann dieser Krankheit vorbeugen, wenn man vor dem Füttern das Heu gehörig aufschüttelt, und den Hafer wohl schwingt, auch die Krippen und Raufen rein genug hält, damit die Pferde keinen Staub und Unrath zu fressen bekommen. Diese Krankheit kann auch entstehen, wenn im Frühjahre Schneewasser unter das Wasser kömmt, womit man die Pferde tränkt. Man kann dem Uebel dadurch vorbauen, wenn man bey sorgfältiger Fütterung dem Pferde im Frühjahre und Herbste zur Ader läßt, und ihnen zugleich nachstehenden Pulvers eine Handvoll auf das erste Morgen- und auf das letzte Abendfutter streut: als: Roßschwefel, Antimonium crudum, rothen Bolus, von jedem ein halb Pfund, Foenum graecum, gebranntes Federweiß, Sadebaum, Enzianwurzel, Zittersaamen, Anies, Teufelsdreck, von jedem 3 Loth, alles pulverisirt und wohl vermischt. Zeigt sich die Druse wirklich, so lege man 4 Eyer 12 Stunden lang in Weinessig, stoße sie dann, und gebe sie dem Pferde auf 2 oder dreymal ein. Oder man gebe ihm 8 Tage hinter einander alle Morgen und Abend 3 Löffel voll von folgendem Pulver, als: Antimonium crudum, Roßschwefel, Eberwurzel, Foenum graecum, Lorbeeren, Alantwurzel, Salpeter, Sassafraß, Rhabarber, Pomeranzenschaalen, Meisterwurzel, Haferwurzel, Coriander, Zitter, Goldschwefel, jedes 2 Loth, gut pulverisirt, und darunter

2 Loth Salz gemischt. Vergeht die Druse noch nicht davon, so gebe man dem Pferde einen Trank aus einer Handvoll Hollunderblüten, in ein Nößel Ziegenmilch gesotten, und mit einer Theetasse voll Baumöl vermischt, gieße ihm dieses laulich, aber sehr behutsam, durch die Nase ein. Dieses kann man alle 3 Tage wiederholen, bis die Krankheit gehoben ist. Ich bin zwar sehr wider das Eingießen der Tränke durch die Nase, aber in diesem Falle ist es nöthig, um den Schleim fließend zu machen. Junge Pferde sind der Druse am meisten ausgesetzt, und jedes muß sie doch wenigstens einmal überstehen. Sie zeigt sich durch Husten, Knoten oder wohl gar dicke Beulen am Kopfe, Halse und unter der Kehle, ingleichen durch Schnauben und Schütteln mit dem Kopfe. Man muß solche Pferde recht warm halten, damit das, die Druse verursachende dicke und schleimige Geblüt besser circuliren kann, gebe ihnen recht oft und viel gestampfte Disteln, welche viel flüchtiges Salz bey sich führen, füttere sie mit Meerrettig, mit Haferschrot, und vielem Heckerling vermischt, tränke sie nicht mit kaltem hartem Brunnen- sondern mit weichem laulichem Fluß- oder Teichwasser, und mache ihm oft eine gute weiche Streu. Will sich der Ausfluß noch nicht recht finden, so räuchere man das Pferd mit Zucker und Krautstrünken dergestalt, daß man ihm eine Decke über den Kopf hängt, und darunter das Pferd so räuchert, daß der Rauch recht durch Maul und Nase hinein, und auch von außen an die Knoten und Beulen ziehe. Ein sehr gutes Mittel wider die Druse, besonders zum Vorbauen und im Anfange, ist das Naumannische Drusen- und Freßpulver, welches in Leipzig auf der Hallischen Gasse im Naumannischen Hause bey dem Kaufmanne Budras, als dem Naumannischen Erben, zu bekommen ist.

8) Der Rotz.

Dieser ist eine eingewurzelte heftige Druse, welche gefährlich, ansteckend, und schwer zu heilen ist. Es fließt dabey ein Schleim aus der Nase, welcher einen Geruch hat, wie verbranntes Schießpulver. Dieser legt sich an Krippen und Raufen wie Leim an, klebt das Futter und Heu ganz zusammen, und fällt im Wasser zu Boden, bey jeder andern Druse aber schwimmt er oben auf. Die Knoten, welche sich bey andern Drusen hin und her schieben lassen, sind beym Rotze ganz fest und unbeweglich. Folgendes ist das einzige Mittel, welches, in Zeiten gebraucht, die Krankheit noch heben kann: ½ Pfund Wacholderbeeren, ½ Pfund Enzianwurzel, 8 Loth Galgant, 4 Loth Goldschwefel, alles wohl pulverisirt, unter einander gemengt, und mit dem nöthigen Honig zu einer Latwerge gemacht, hiervon dem Pferde täglich dreymal eingegeben, und während der Kur Waitzenkleyen und Gerstenmehl mit Wasser angefeuchtet, wenig Hafer und gar kein grünes Futter gefüttert. Hilft dieses nicht, so lasse man es todstechen, verbrenne das darauf gelegene Zeug, reiße seine Krippe und

und Raufe heraus, und schaffe eine neue, nebst einem guten Tränkeimer an, auch berappe man den ganzen Stall neu, weil ein anderes, von neuem dahin kommendes Pferd, außerdem gewiß angesteckt wird.

9) Die Hartschlächtigkeit, Haarschlag.

Diese Krankeit ist unheilbar, und nichts anders, als die menschliche Schwindsucht, doch kann man ein Pferd bey guter Abwartung, nur nicht zu starker Arbeit, einige Jahre erhalten. Die Kennzeichen sind: geschwindes Athemholen, starkes Heben der Seiten und Einziehen der Lenden, weites Aufreißen der Nasenlöcher im Gange, wobey das Pferd bey hinlänglichem Futter immer mager bleibt, und leicht schwitzt.

10) Die Lungenfäule.

Ist ebenfals eine Lungenkrankheit, wobey das Pferd traurig steht, oft nicht fressen will, gern Erde frißt, wenn es welche bekommen kann, im Stalle oft über den ganzen Leib schwitzt, stark hustet, und es ihm aus dem Halse übel riecht. Aus dem Grunde kann ein solches Pferd nicht geheilt werden, doch kann man es durch ein Loth Isländisches Moos täglich auf das erste Futter gegeben, eine geraume Zeit brauchbar erhalten.

11) Vom Verschlagen oder Verfangen.

Wenn ein Pferd erhitzt ist, und sich darauf erkältet, oder zu geschwind getränkt wird, oder wenn man es zu stark gegen den Wind reitet, oder bey einem langen Ruhestande zu gut füttert, so verschlägt es. Die Krankheit äußert sich dadurch, daß es die Lenden einzieht, die Kniee nicht gut biegen, auch nicht stallen und misten kann. Zur Heilung muß man die unterbrochene Ausdünstung wieder herzustellen suchen, und zu dem Ende das Pferd in einen warmen Stall stellen, ihm ein oder anderthalb Loth Biebergeil eingeben, die Bugader lassen, das aufgefangene Blut warm mit Terpentinöl vermischen, und die Füße, vorzüglich in den Gelenken, damit tüchtig einreiben. Dabey giebt man ihm folgende Latwerge: 2 Loth Kampher, 4 Loth Teufelsdreck, 3 Loth Schwefel, 8 Loth rothen Bolus, 2 Loth Sadebaum, 2 Loth heydnisch Wundkraut, 2 Loth Tausendgüldenkraut, 2 Loth Brustwarz, Eberwurzel, Anies und Lorbeeren, jedes 2 Loth, alles wohl zu Pulver gemacht, unter einander, und so viel Honig dazu gemengt, als zur Bereitung einer Latwerge nöthig ist, die man dem Pferde 5 bis 6 Tage nach einander eingiebt, und es dabey fleissig herumführt.

12) Von den Würmern.

Ein mit Würmern behaftetes Pferd ist stets unruhig, schlägt und stampft mit den Füßen, legt sich nieder, reibt und beißt sich in die Seiten, und sucht sich mit dem Hintertheile an der Wand zu reiben. Man gießt dem Pferde eine Handvoll Sadebaum und ein halb Nößel Schusterschwärze

in einer Kanne Bier gekocht, durch das Maul ein, und reitet es mäßig, auch kann man ihm Bergöl eingießen, wovon die Würmer auch sterben.

13) Daß ein erhitztes Pferd nicht verschlage.

Man reibt ein Loth Roßschwefel, und zwey Loth gemeinen Salpeter zu Pulver, und giebt dem Pferde einen Eßlöffel voll auf Brod zu fressen.

14) Wenn ein Pferd nicht stallen kann.

Rührt diese Krankheit nicht vom Verschlagen her, so braucht man es nur in fließendes Wasser zu reiten, und ein Weilchen, aber nicht zu tief, darinnen stehen zu lassen.

15) Wenn ein Pferd nicht misten kann,

Beschmiert man ein Inseltlicht mit Pfeffer, und schiebt es in den Mastdarm.

16) Wenn einem Pferde der Mastdarm heraustritt,

Siedet man Eichenlaub in Milch, wäscht den heraustretenden Mastdarm oft damit warm ab, und bindet ein damit angefeuchtetes leinenes Tuch darauf.

17) Der Spath.

Dieser ist eine Verhärtung des Gliedwassers in den Knochengelenken der Hinterbeine, und entsteht von übertriebener Arbeit und Erhitzung, wenn man darauf das Pferd nicht herumgeführt hat. Durch diese Verhärtung des Gliedwassers, entsteht ein Knorpel, aus welchem endlich ein Knochen wird, den man den Spathknochen nennt. Man hat den fetten Spath, den Hahnenspath, den dürren Spath, welche alle am Kniegelenke ihren Sitz haben, und einen querübergehenden Spathknochen bilden, geht dieser die Länge herunter, so heißt er der Leisten, und wenn der Spathknochen nur wie ein kleiner Knorbel am äußersten Knitgelenke sitzt, der Piephaacken. Ein spathlahmes Pferd empfindet einen Schmerz beym Auftreten im Hinterbeine, der ihn veranlaßt, krampfhaft damit in die Höhe zu zucken. Nur im ersten Anfange kann das Uebel geheilt werden, wenn man den leidenden Schenkel mit starken Brandwein, worinnen Campher aufgelößt ist, täglich dreymal wäscht, und dabey dem Pferde eine gelinde Bewegung, aber bloß im Pfluge, oder langsamen Reiten bey gutem Futter, macht.

18) Die Buchlähme.

Diese entsteht durch einen Fall oder erlittenen Stoß des Pferdes auf die Schulter, indem in dem Gelenke sich ein Blutstropfen festsetzt. Es kann den Fuß nicht setzen, wohin es will, sondern muß es allemal durch eine halbzirkelförmige Bewegung nach außen zu, hinsetzen, wo es hinkömmt. Das beste Mittel, dieses zu vertreiben, ist, Schonung des Pferdes, und Waschen des schadhaften Theiles mit starkem Brandwein und darinnen aufgelößtem Kampher, und darauf

einen mit Vorsprung angefeuchteten, vierfach zusammen gelegten leinenen Lappen, mit einer Kreutzbinde gebunden, und dabey dem Pferde etwas Eberwurzel gefüttert.

19) Vernageln.

Man schlage mit einem Hammer auf jeden Nagel, und denjenigen, bey welchem das Pferd zuckt, ziehe man heraus, und versuche am Munde, ob er heiß ist? in diesem Falle reiße man das Eisen herunter, mache das Loch weiter, schütte Terpentinöl hinein, verschmiere es mit Wachs, und binde den Fuß mit einem Tuche zu. Ist schon eine Eiterung dabey, so versetze man das Terpentinöl mit Vitriolgeist, und erweitere das Loch noch mehr, damit die Materie heraus komme.

20) Wenn sich ein Pferd etwas in den Fuß getreten.

Dieses sieht man, wenn sich Hitze und Geschwulst am Fuße zeigt, welchen das Pferd schont. Man reiße ihm das Eisen ab, und mache alle 4 Stunden einen kalten Umschlag von Sauerteig, Weinessig, und viel zerstoßenem Knoblauch um den ganzen Fuß; dadurch wird die Hitze und Geschwulst benommen, und das Eingetretene so weit herausgezogen, daß man es mit der Zange erreichen kann, worauf der Fuß zugebunden, und das Pferd eine Zeitlang geschont wird.

21) Das Ausköthen.

Dieses ist eine Verrenkung des Köthengelenkes, welches wieder eingerichtet werden muß. Ein starker Mann hält den Fuß gleich über der Köthe, während ein anderer den Fuß am Hufe langsam zurück zieht, und ein dritter den Knochen einrenkt. Nachdem dieses geschehen ist, schont man das Pferd einige Tage, und wäscht den Fuß fleißig mit Brandwein und Kampherspiritus.

22) Der Kronentritt.

Man bestreiche die Wunde mit weissem Balsam, der unten No. 29 beschrieben ist.

23) Ein Laxier-Mittel.

Man schütte dem Pferde des Abends 8 Loth in einem Nößel warmen Wasser aufgelöstes Glauberisches Wundersalz, und den andern Morgen wieder 12 bis 16 Loth davon auf gleiche Weise zubereitet, in den Hals.

24) Schweißtreibende Mittel.

a) 1 Nößel Weinessig, und 2 Loth Hirschhorngeist unter einander gemischt, und dem Pferde eingegossen.

b) 3 Quentchen Kampher und 2 Loth Salpeter mit Honig zu einer Latwerge gemacht, und dem Pferde eingegeben.

25) Bleyessig.

1 Nößel Weinessig und 8 Loth Silberglätte in eine Flasche gethan, und 10 Tage lang an der Sonnenhitze oder am warmen Ofen destiliren lassen.

26) Brandsalbe.

4 Eßlöffel frisches Baumöl mit einem Eyweiß zu Schaum geschlagen.

27) Ein Mittel wider wildes Fleisch in offenen Schäden.

Das wilde Fleisch mit gebranntem Alaun bestreut.

28) Wider den Brand.

Ein Viertel Pfund ungelöschten Kalk, 2 Händevoll Wermuth, 1 Handvoll Weinraute, in einem Maaß Wasser gekocht, durchgeseihet, und ½ Nößel Kamphergeist darzu gethan.

29) Der weiße Balsam.

4 Loth Potasche, 4 Loth Salmiak, 2 Quentchen Sauerkleesalz, 8 Loth blauen Cyprischen Vitriol, pulverisirt, und in eine, 2 Kannen haltende, gläserne Flasche gethan, darauf eine Kanne guten Weinessig gegossen, und 8 Tage an der Sonne oder am Ofen stehen lassen, und während der Zeit täglich einmal umgeschüttelt. Alsdann noch eine Kanne guten Wein oder Brandwein hinzugegossen, noch 8 Tage stehen lassen, und sodann im Sande die Hälfte herüber gezogen.

30) Das blaue Wasser.

1 Dreßdner Metze ungelöschten Kalk, und ein Viertel Pfund Salmiak in ein (am liebsten kupfernes) Gefäß gethan, eine Wasserkanne Fließ- oder Regenwasser darauf gegossen, und mit Ruthen so lange, und zwar stets nach der nemlichen Seite zu gepeitscht, bis es blau wird, dann durch ein Tuch gegossen, so ist es zum Gebrauch fertig, und ein sehr gutes Mittel wider alle äußerliche Schäden.

31) Der grüne oder graue Heilstein.

Kupferwasser, weißen Vitriol, Weinstein, Salpeter, Bleyweiß, Salmiac, weißer Bolus, von jedem ein halb Pfund; Alaun, Salz, jedes ein Pfund, und drey viertel Pfund Grünspahn. Auf dieses gießt man Weinessig, und läßt alles zusammen 2 Tage darinnen weichen, dann kocht man es auf gelindem Feuer so lange, bis der Essig eingekocht ist; hieraus wird, wenn es kalt worden, eine feste steinartige Masse, der grüne Heilstein genannt, wovon man vor dem Gebrauche ein Stück abschlägt, und in weichem Wasser zergehen läßt, und damit den Schaden oft wäscht.

32) Mittel, die Pferde gut bey Leibe zu erhalten.

Man suche, wenn die Nesseln wachsen, die aus, welche am stärksten stechen, und sammle sich eine gehörige Menge Saamen davon. Diesen trocknet man an der Sonne, und giebt dem Pferde früh und Abends eine halbe Handvoll davon auf das Futter.

33) Wider Entzündung einer Verwundung.

Man weiche Thon wenigstens 12 Stunden lang in starken Essig, und lege ihn auf die Wunde.

Pferdebauer, Pferdner, s. Anspänner.

Pferdefuß, diese sind zweyerley, nemlich Vorder- und Hinterfüße, 1) der Vorderfuß enthält a) die Schulter oder Bug, diese besteht aus zwey Knochen, deren einer breit ist, und an der Brust liegt, dieser heißt das Schulterblatt; der andere, der Kegel oder das Armbein genannt, ist eingelenkt und Röhrenförmig. Mit dem letztern ist der Knochen des Beines durch das Buggelenk verbunden, dieser geht bis ans Knie, welches wieder ein aus 7 in 2 Reihen stehenden Knochen bestehendes Gelenk ist. Auf dieses folgt das Schienbein, mit welchem im Köthengelenke der Fesselknochen verbunden, und dieser in dem breiten Knochen der Krone eingelenkt ist. Diese ist mit dem äußersten Knochen des Fußes, oder dem sogenannten kleinen Huf verbunden, und dazwischen hinter dem Gelenke liegt noch ein kleiner runder Knorpel, der Kern genannt. Dieser ist beynahe eben so gestaltet, als das Horn des Hufes, von welchem er von allen Seiten umgeben ist. 2) Der Hinterfuß hat erst oben den Hangschenknochen, oder Backenknochen, oder das Hüftbein, der unten mit dem Oberröhrenknochen verbunden ist. Auf dem Kniegelenke, die Leiste genannt, liegt vorn die Kniescheibe, und verhindert, daß der obere Röhrenknochen bloß nach hinten zu gezogen werden kann. Der obere Röhrenknochen ist mit dem untern durch die aus 6 Gelenken bestehende Kniekehle verbunden, und weiter herunter so beschaffen, wie das Schienbein des Vorderfußes.

Pferdegut, Pferdnergut, s. Anspännergut.

Pferdeschwemme, ist ein schief liegendes Ufer eines Flußes oder Teiches, wodurch man die Pferde ohne Gefahr reiten kann, um ihnen den Koth und Unrath am Bauche und an Beinen abzuspülen, theils auch sie zu ihrer Gesundheit etwas zu erfrischen, welches man in die Schwemme reiten nennt. Auf großen Gütern findet man dergleichen Pferdeschwemmen mitten im Hofe angelegt, welche nächst diesem Gebrauche auch in Feuersgefahr ihren großen Nutzen haben.

Pferdestall, nennt man das Behältniß, worinnen die Pferde aufbewahrt und verpflegt werden. Am besten ist es, wenn der Fußboden gepflastert ist, denn gebohlte Ställe werden leicht schadhaft und ungleich, und die Pferde laufen Gefahr, die Beine zu brechen. Der Fußboden muß aber abschüßig gepflastert werden, damit der Urin ablaufen kann. Zwischen den Pferden müssen Unterschiede, wo nicht ordentliche Stände von Brettern, doch wenigstens Standbäume seyn, damit die Pferde einander nicht schlagen oder beißen können. Die Krippen und Raufen müssen in einer solchen Höhe angemacht seyn, daß die Pferde immer in einerley bequemen Stellung fressen können, sich

die Zunge nicht beschädigen, und das Futter nicht unnütz verstreuen, und daß das zum Netzen des Futters hineingegossene Wasser nicht stehen bleibe, sondern ablaufe. Man hat einfache Ställe, wo nicht mehr als eine Reihe Pferde stehen kann, und doppelte Ställe, wo 2 Reihen Pferde mit den Schwänzen einander zugekehrt stehen, und wo noch außerdem ein geräumiger Gang darzwischen ist. Ein solcher ist im Lichten 15 bis 16, ein einfacher aber nur 9 bis 10 Ellen breit, beyde Arten aber 5 bis 6 Ellen hoch. Wo möglich soll ein Pferdestall von Morgen nach Abend zugestellt seyn, damit sie von den Fenstern auf der Mittagsseite im Winter die Sonne, und von denen auf der Mitternachtseite im Sommer frische Luft zu genießen haben. In den vier Ecken werden nächst an der Decke viereckigte Zuglöcher, mit Schiebern oder Läden versehen, zu Abführung des Brodems angebracht. Die beste Decke ist von Lehmestrich. Alle Oefnungen müssen nach Gefallen geöfnet und verschlossen werden können. Ein Stand ist $4\frac{1}{2}$ Elle lang, und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Ellen breit. Die Seitenwände müssen so hoch seyn, daß die Pferde einander sehen, aber nicht mit den Köpfen zusammen reichen können. Die Krippen müssen von der Erde 2 Ellen hoch abstehen, 18 Zoll breit, und 15 Zoll tief seyn. Die Krippen müssen inwendig ganz glatt gehobelt seyn, damit sich die Pferde keine Splitter in die Zunge stechen. Noch besser ist es, wenn die Krippen mit Blech beschlagen werden, welches sowohl verhindert, daß sich die jungen Pferde das Köcken nicht so leicht angewöhnen, als auch bey allen das Futter nicht so warm wird, als wo solches nicht ist. Ueber die Krippe kommt die Raufe so hoch zu stehen, daß sie die Pferde bequem mit den Mäulern erreichen, und die Sprossen so weit aus einander stehen, daß die Pferde das Heu bequem heraus ziehen können. Ein guter Pferdestall ist ein solcher, der im Winter warm, und im Sommer kühl ist. Federvieh- und Schweinställe taugen nicht in die Nähe der Pferdeställe, weil der Geruch der letztern den Pferden zuwider ist, und die Federn den Pferden schädlich sind. Im Stalle selbst müssen die Futterkästen, für jeden Knecht einer, auch eine Heubucht, und darüber die Schlafstätte der Knechte seyn. Auch müssen in den Wänden große Haacken seyn, um daran das tägliche Zeug aufhängen zu können.

Pfersich, Pfirsche, gehört unter das Steinobst; man hat davon 2 Gattungen, die eine von den Franzosen Pavie genannt, deren Fleisch sich nicht ganz vom Kerne ablösen läßt, worunter man die Quitten- die Herz- die Johannis- die glatte- und die Mandelpfirsche, deren Kern wie eine süße Mandel schmeckt, rechnet. Von der andern Gattung geht das Fleisch leicht vom Kerne los. Hierzu gehört die gemeine weiche Pfirsche, die Blutpfirsche, und die Pfirsche mit gefüllter Blume. Man isset die Pfirschen gemeiniglich grün, und aus den Kernen

zieht man einen Aquavit ab, Persiko genannt. Die Pfirsche ist eine Frucht des Pfirschbaumes. Dieser schlägt nicht tiefe Wurzeln, wächst geschwind, ist aber nicht dauerhaft. Er verlangt einen leichten, lockern, warmen, feuchten und gut gedüngten Boden. Kalte und rauhe Winde verträgt er nicht, und will daher einen, für den Mitternachtswinden geschützten, und dagegen der Mittagssonne ausgesetzten Standort haben. Seine beste Düngung ist, wenn man die Erde bis auf die Wurzel aufgräbt, und die Wurzeln mit Pfirsch- und Weinlaube bedeckt, dann aber die Erde wieder darauf schüttet, welches den Wachsthum sehr befördert. Die Fortpflanzung geschieht durch Legen des Kernes im Frühjahre, den man aber beym Genusse der Frucht weder mit den bloßen Händen, noch mit den Munde berühren muß. Im folgenden Frühjahre wird das junge Bäumchen versetzt. Manche Arten tragen gute Früchte, ohne weitere Veredelung, sie sind aber sehr weich, und dem Erfrieren leicht ausgesetzt. Die beste Vermehrung geschieht also durch oculiren aufs schlafende Auge, auf Pflaumenbäume, wozu die Stämme der schwarzen Damascener Pflaumen die besten sind. In kalten Winter muß man den Stamm rings umher wohl mit Stroh verbinden, um die Wurzeln aber langen Pferdemist legen. Berührt jedoch der Frost einige Zweige, so muß man sie im gesunden Holze abschneiden; hätte aber der Frost den Stamm getroffen, so muß man diesen an der Wurzel abhauen, wo er bisweilen wieder ausschlägt, geschieht aber dieses nicht gleich im ersten Jahre, so ist alle Hoffnung verloren. Die Bäume der oben erwähnten zweyten Gattung stehen am besten frey, doch für den Nordwinden geschützt, dahingegen die der erstern Gattung am Spalier am besten fortkommen. Die Pfirschbäume können das Beschneiden auf die Art, wie andere Bäume, nicht vertragen, weil sie ihre Früchte am jungen Holze tragen. Die beste Art, sie zu beschneiden, ist folgende: Man beschneidet die dicken Zweige kurz, und läßt so viel Fruchtzweige am Baume, als er ernähren kann. Die schwachen Zweige muß man sehr lang verschneiden, weil sie noch in demselben Jahre, aber nicht in der Folge wieder Früchte tragen. Je mehr man ihnen nun Zweige läßt, je mehr Früchte hat man zu hoffen. Die großen und starken Zweige aber schneidet man kurz ab, denn sie treiben allezeit verschiedene Holz- und noch mehrere Fruchtzweige. Der Pfirschbaum ist dem Harzfluß mehr ausgesetzt, als andere Bäume, man darf sie daher nicht eher beschneiden, bis sie wirklich anfangen zu blühen, damit man die Blühaugen mit Gewißheit unterscheiden kann. Sind nur einzelne Zweige mit dem Harzfluß behaftet, so schneidet man sie weg, greift er aber schon den ganzen Baum an, so läßt sich ihm nichts mehr entgegensetzen. Die Wasserschossen und allzuschlechten Fruchtzwei-

zweige bricht man bloß mit den Fingern ab, und braucht kein Messer; bis der Baum älter und stärker wird. Die auf Pflaumenbäume veredelten Pfirschbäume bringen zwar ihre ersten Früchte um ein Paar Jahre später als die aus Kernen gezogenen; sie haben aber auch eine weit längere Dauer. Die Blätter getrocknet und zu Pulver gerieben, sind ein gut Mittel für äußerliche Schäden, auch für den Krebs. Aus der Blüte wird eine Latwerge wider die Wassersucht und die Wurmkrankheit der Kinder bereitet, auch ein Wasser daraus gebrannt, welches alle Unreinigkeiten und Flecken der Haut wegnimmt.

Pflanze, ist im weitläuftigsten Verstande jedes von selbst oder durch künstliche Behandlung aus der Erde hervorwachsendes Gewächs, welche alle zusammen einen besondern Theil der Geschöpfe ausmachen, den man das Pflanzenreich nennt, s. d. Wort. Gewöhnlich theilt man die Pflanzen in Bäume, Sträuche, Stauden und Kräuter. Die Bäume treiben aus ihrer Wurzel einen einzigen starken vieljährigen holzigen Stamm. Die Sträucher treiben mehrere dergleichen Stämme aus der Wurzel. Die Stauden treiben zwar ebenfalls mehrere holzige Stängel aus ihrer Wurzel, sie dauern aber nicht länger als ein Jahr. Die Kräuter haben einen zarten saftigen Stängel, der aber, nachdem er Blüten und Früchte getragen hat, wieder eingeht. Jede Pflanze besteht aus folgenden äußern Haupttheilen, nemlich: die Wurzel, der Stamm, die Augen, die Blätter, die Blüten und der Saame. Im Ganzen aber hat jede Pflanze gleich den Thierischen Körpern flüssige und feste Theile; zu den erstern gehört der Nahrungssaft, zu letztern, 1) die Fasern, diese sind kleine Adern oder Röhrchen, in welchen sich der Nahrungssaft befindet, diese sind durch eine klebrige Materie mit einander verbunden, und bilden mehrere zusammen eine Fläche, so wird sie eine Haut genannt; bildet sie aber eine Walze oder einen Kegel, so ist sie ein Gefäß. Ueber diese zusammen, ist wieder eine stärkere Haut, die Oberhaut genannt, gezogen, welche sodann von der Rinde umgeben ist. Diese springt bey den Bäumen auf, und dieser äußere rauhe Theil wird der Splint genennt. Die oben erwähnten Haupttheile der Pflanzen sind zweyerley, nemlich solche, die zu ihrer Erhaltung, und solche, die zu ihrer Fortpflanzung dienen. Zu erstern gehören die Wurzel, der Stamm, und die Blätter. Die kleinen Wurzeln bestehen aus einer Menge kleiner Röhren, die Wurzelfasern genannt, welche eben so viel Pumpen oder Saugmaschinen sind, welche den Nahrungssaft aus der Erde ziehen, und in die Herzwurzel bringen, welche der Hauptsaftbehälter ist, in welchem sich der Saft sammelt, und sich daraus durch die Fasern in alle Theile der Pflanze verbrei-

staub gestreut haben, fallen sie ab. Die weiblichen sitzen je 2 oder 3 in kleinen Büschelchen beysammen.

Der Nußbaum wächst in jedem Boden, am besten aber in gutem trocknem Lande. Da er durch seine weit auslaufenden Wurzeln und durch den vielen Schatten, den er giebt, den umstehenden Bäumen und Gewächsen schädlich wird, so pflanzt man ihn am liebsten auf freye Plätze, an Zäune und Alleen. Er wird durch die Nuß fortgepflanzt, wozu man die vollkommensten und dünnschäligsten erwählt. Diese werden im Februar im Keller in Sand gelegt, bis sie auskeimen, und keine Nachtfröste mehr kommen, dann steckt man sie behutsam, um keinen Keim abzudrücken, in die Erde. Nach 3 bis 4 Jahren werden die jungen Bäumchen in einen guten, mit Sande vermischten Boden 1½ Elle weit von einander versetzt, wo sie stehen bleiben, bis sie die Stärke eines Banckbeines erlangt haben, dann versetzt man sie an ihren immerwährenden Standort, 15 bis 20 Ellen weit von einander, damit sie ihre Wurzeln und Aeste gehörig ausbreiten können. Dieses muß im Frühjahre geschehen, weil sie sonst leicht vom Froste leiden, auch vertragen sie aus eben diesem Grunde das Abstutzen der Krone gar nicht. Unter die Pfahlwurzel pflegt man einen Scherben zu legen, damit sie nicht unter sich wächst, sondern sich mehr nach der Seite wendet, wodurch der Baum fruchtbarer werden soll; denn da der Nußbaum seine besten Theile aus der Oberfläche der Erde zieht, die aber eine weit in die Tiefe gehende Pfalwurzel nicht zu genießen hat; so entstehen daraus die sogenannten Stein- oder Grübelnüsse, welche sehr schlecht sind. Wenn ein Nußbaum erfriert, muß man alle Aeste abstutzen, oder auch den ganzen Baum an der Wurzel abhauen, welche dann von neuem wieder ausschlägt. Das Holz von erfrornen Nußbäumen taugt aber zu keiner Arbeit, denn es wird wurmstichig. Man kann auch, um dem Froste vorzubeugen, die Wurzeln den Winter durch mit Pferdemist, Laub u. s. w. bedecken. Ueberhaupt aber thut man wohl, die Nußbaumschule nicht an einen zu warmen Orte anzulegen, damit man nicht genöthigt sey, die jungen Bäume hernach an einen kältern Standsort zu setzen, wo sie von der Kälte allezeit mehr zu leiden haben, als wenn sie von einem kältern Platze an einen wärmern versetzt werden. Wenn ein Nußbaum krank wird, muß man die Erde bis auf die Wurzel aufgraben, die Wurzel aufreißen, und Wasser, worinnen Kuhmist aufgelöst worden ist, hineingießen.

Das Holz des Nußbaums ist für Tischler, Drechsler und Büchsenschäfter sehr nutzbar. Die kleinen Wurzeln, die Blätter, die Rinde und die Nußschaale geben eine braune Farbe. Pferde des Morgens mit Nußlaub gerieben, soll dieselben den Tag über für den Stichen der Insecten schützen. In Zeit von 40 Jahren erlangt ein Nußbaum seine völlige Größe, und nach dem sechzigsten fängt er an von innen zu vertrocknen. Man

kann

kann auch gute Nußsorten auf junge Stämme oculiren.

Die bey uns am meisten gewöhnliche Art ist die gemeine welsche Nuß, von der man jedoch verschiedene Abarten hat, deren Früchte aber, wenn sie gesteckt werden, gemeiniglich wieder in die Hauptart ausarten. Diese Abarten sind: 1) die große Pferdenuß. 2) Die Steinnuß, welche klein und unschmackhaft ist. 3) Die Blutnuß, welche mit einer röthlichen Haut umgeben ist. 4) Die dünnschälige Nuß. 5) Die doppelte Wallnuß. 6) Die späte Wallnuß, die erst um Johannis ausschlägt. Man hat auch folgende, bey uns fortkommende americanische Wallnußarten, nemlich 1) die runde schwarze americanische Wallnuß. 2) Die lange schwarze americanische Nuß. 3) Die weiße americanische oder Hickerynuß. 4) Die weiße nordamericanische runde glatte Nuß.

Nutzen, Nutzung, bedeutet in landwirthschaftlicher Hinsicht mancherley; 1) die natürliche Nutzung, begreift alle die Einkünfte in sich, die irgend einem Eigenthümer durch den Ertrag seiner Aecker, Wiesen, Gärten, Holzungen, Teiche, Viehes, Schäferey, Jagd u. d. gl. zuwachsen. 2) Geldeinnahmen, die man durch gewisse alte oder neue Verträge, Rechte, Gerechtigkeiten u. s. w. jährlich zu genießen hat; diese sind entweder jährliche gewisse Gefälle, als Erbzinsen u. s. w. oder steigende und fallende Nutzungen, als Gerichtsnutzungen an Lehn, Abzugs- und Strafgelder, Hausgenossenzinß, Pachtgelder für allerley verpachtete Regalien 2c. 3) Vermischte Nutzungen, welche theils beständig, theils auch steigend und fallend sind, als Getraidezinß, Zinß an Federvieh, Eyern und andern Naturalien. Nutzen, Nießbrauch heißt auch, wenn jemanden ein Recht zu Theil wird, ein Gut, von dem er nicht der wahre Besitzer ist, zu gebrauchen und zu benutzen, hieher gehören alle Pächte, welche nach ihrer Dauer, in so fern sie nur auf eine bestimmte Zeit von Jahren gehet, Zeitpächte, geht sie aber immerwährend fort, Erbpächte genannt werden. Dahin gehören auch alle Lehn- Laß- Erbzinßgüter, wovon dem Besitzer zwar für sich und seine Nachkommen der Nießbrauch gehört, das Obereigenthum aber allezeit dem Lehn- und Zinßherren verbleibt. Hierher gehören auch die Leibrenten, Leibgedinge, Wittwengehalte und andere dergleichen lebenslängliche Nutzungen.

Nutzholz, ist alles Holz, das nicht zum Bauen oder zur Feuerung, sondern für die Tischler, Drechsler, Wagner, Böttger und zu andern häuslichen Arbeiten verwendet wird. Läßt man dergleichen zum Verkauf schlagen, so wird es nicht nach Klaftern und Maltern, sondern Stückweise verkauft, und dadurch das Holz höher genutzt, als wenn man es als Scheidtholz verkauft.

O.

O.

Oberbaum, heißt ein vollkommner ausgewachsener, und deshalb zu Bau- Nutz- und Scheidtholz tüchtiger Baum, daher auch dergleichen Bäume überhaupt Oberholz genannt werden.

Oberjagd, hohe Jagd, s. Jagd.

Oberschlächtig, Ueberschlächtig, nennt man eine solche Mühle, die durch das Wasser von oben herab getrieben wird. Die Räder an dergleichen Mühlen müssen, 4, 6 bis 8 Ellen hoch seyn, und der Fall 3, 6 bis 9 Ellen betragen. Einer oberschlächtigen Mühle giebt man den Vorzug vor einer unterschlächtigen, weil man die Menge des auf das Rad fallenden Wassers bestimmen, und daher die Bewegung ganz gleichförmig einrichten, also auch viel feineres Mehl bereiten kann.

Obley, ist das Recht, welches manche Ritter- oder andere Güter haben, den Rammelochsen und Haner für das Dorf zu halten, und dafür eine gewisse Einnahme überhaupt, oder für jedes Stück insbesondere, die man Ochsenzinß nennt, zu genießen.

Obst, Baumfrüchte sind die Früchte aller Bäume und Stauden, die man genießen kann. Man theilt das Obst ein, 1) nach seiner Güte, in wildes und Gartenobst; 2) nach seiner Beschaffenheit, in Kern- Stein- obst, Nußarten und Berren, und 3) nach seiner Zeitigung in Sommer- Herbst- und Winterobst. Wildes Obst nennt man solches, das ohne weitere Cultur auf den in oder außer den Gärten stehenden Obstbäumen wächst, klein bleibt, und immer einen sauern und herben Geschmack behält. Es hat eine kühlende und stärkende Kraft, und ist auch sehr gut, um Brandwein davon zu brennen. Alles Obst, wovon die Bäume durch legen der Kerne, Versetzen, Beschneiden und Veredeln ordentlich erzogen und behandelt werden, nennt man Gartenobst. Kernobst ist alles Obst, dessen Saamenkerne eine weiche Schaale haben, und mehrere Kerne in einem Kernhause oder Kriebsch in der Mitte jeder Frucht beysammen sind. Steinobst hat einen einzigen Steinharten Kern in der Mitte der Frucht. Nüsse, deren in einer harten Schaale befindliche Kern der eßbare Theil der Frucht ist. Beeren, welche gemeiniglich auf Sträuchen und Stauden wachsen, und deren Kerne in der ganzen Frucht zerstreuet herum liegen. Sommerobst ist solches, das im Sommer reif wird, und wegen seiner vielen Säfte fault, wenn man es nicht bald verspeist. Herbstobst, wird zwar erst im Herbste reif, muß aber auch bald verspeist werden, weil es sich den Winter über nicht hält. Winterobst wird zwar mit dem Herbstobste zugleich reif, aber nicht eher weich und eßbar, als bis zu Anfange

fange des Winters; dann aber dauert es auch den ganzen Winter durch, und oft bis in den folgenden Sommer. Unter den Aepfeln und Birnen findet man eine sehr gute Abart, nemlich das sogenannte Franzobst, welches in Rücksicht des Geschmacks allerdings viele Vorzüge hat, doch aber von unsern gewöhnlichen deutschen Obste wieder in folgenden Rücksichten übertroffen wird: 1) Das Franzobst kann die Fröste und andere üble Witterung nicht so gut vertragen, als unser deutsches Obst. 2) Das Franzobst hält sich nicht so lange, sondern fault geschwinder, als das deutsche. 3) Das Franzobst taugt wenig oder gar nicht zum Backen. Die Behandlung des Obstes ist bey jeder Sorte insbesondere angezeigt.

Obstbaumzucht, begreift folgende Geschäfte in sich: 1) die Erzeugung der jungen Bäumchen aus Kernen, dieses geschieht in der Kernschule; 2) ihre Veredelung durch Pfropfen, oculiren, copuliren, ablactiren; 3) ihre Versetzung aus der Kern- in die Pflanzschule, und aus dieser an ihren künftigen Standort; 4) ihre gehörige Wartung durch den Schnitt, die Düngung, u. s. w.

Obstdarre, ist ein zum Welken des Obstes besonders angelegter Ofen, in welchen in verschiedenen Fachen Horden eingeschoben werden, wovon die untersten mehr Hitze bekommen als die obersten; und so kann man dem Obste immer nach und nach mehr Hitze geben. Am besten ist es, wenn man es erst ein paar Tage an der Luft abwelken läßt, nachher setzt man es auf die obersten Horden, und so immer herunterwärts bis auf die untersten. so dörrt es nach und nach, und behält den Saft beysammen, den es aber größtentheils verliert, wenn es im Backofen gedörrt wird, da es auf einmal in die ganze Hitze kömmt.

Obstkammer, ist bey großen Wirthschaften ein besonderes zur Aufbewahrung des grünen Obstes eingerichtetes Behältniß. Es darf nie an der Mitternachtseite des Gebäudes, am liebsten aber soll es gegen Mittag liegen. Es muß doppelte Fenster, nemlich Glas- und von Papierscheiben haben, und vor allen Eindringen der äußern Luft verwahrt seyn, weil das Obst davon flecigt wird. Die Obstkammer darf weder unter dem Dache, noch im Keller seyn, denn im ersten Falle hat sie im Sommer zu viel Hitze, und im Winter zu viel Kälte, und im letztern zu viel Feuchtigkeit auszustehen. Sie muß mit Gerüsten von Bretern versehen seyn, deren jedes 20 bis 24 Zoll breit, und 12 bis 15 Zoll über dem andern seyn muß, auch dürfen sie nicht wagerecht, sondern müssen hinten ohngefehr 3 Zoll höher liegen als vorne, wo sie eine Leiste haben müssen, damit das Obst nicht herunter fällt. Auf die Breter legt man frisches Stroh, getrocknetes Moos, Sand, oder auch getrocknete Hollunderblü-

blüten, und hierauf das Obst, das man bey vorzüglichen Sorten auch wohl noch jedes Stück besonders in weiches Pappier einwickelt. Man muß die Obstkammer von Spinnweben rein erhalten, nichts von andern Dingen, die den geringsten Geruch von sich geben, darinnen dulten, und sie für Ratten und Mäusen wohl verwahren. In der Mitte kann ein großer Tisch stehen, um das Obst darauf zu sortiren. Die Pfirschen müssen auf den Ort, wo der Stengel ist, gesetzt werden. Die Feigen müssen auf der Seite liegen, die Birnen aber auf dem Auge, mit dem Stiel in der Höhe stehen. Aepfel und Birnen können auch auf die blosen Breter gesetzt werden. Wenn die Kälte eintritt, setze man ein Gefäß mit Wasser in die Kammer, sobald sich eine Frosthaut darauf zeigt, bedeckt man das Obst mit Decken oder trocknem Stroh. Gefrornes Obst kann man wieder gut machen, wenn man es in eine Schüssel mit frischem Wasser, und mit diesem in eine warme Stube setzt.

Obstwein, Cyder, ist ein aus Aepfeln und Birnen auf folgende Art bereiteter Wein: Man läßt das Obst sehr reif werden, und dann noch einige Zeit, wo möglich, im Freyen liegen. Dann stößt man das Obst, und läßt es wieder einige Tage stehen, worauf es, wie anderer Wein, gepreßt und gekeltert wird. Ohngefehr nach 24 Stunden erscheint auf der Oberfläche eine röthliche Haut, die sich durch weiße Blasen davon scheidet. Nun muß der Wein abgelassen und durchgeseihet werden, dieses geschieht durch einen 6 Zoll hoch vom Boden des Fasses angebrachten Hahn, und wird so oft wiederholt, bis der Wein ganz klar ist, dann wird er auf Flaschen gezogen, welche bis an die Hälfte des Halses angefüllt, und wohl verpfropft auf die Seite gelegt werden. Ein mehreres hierüber findet man in Meißners ökonomischen Handlexicon, Th. 1. S. 65. u. f.

Ochse, ist das männliche Geschlecht des Rindviehes. In seinem natürlichen Zustande wird er Bulle, Brumm-Rammels Reitochse, Brömmer, Saamenrind genannt; hingegen benennt man mit dem Namen Ochse bloß die verschnittenen Rinder. Diese werden, wenn sie erwachsen sind, zum Ziehen gebraucht, und zuletzt gemästet und geschlachtet. Ein Ochsenkalb, das man absetzen will, muß von einer großen und milchreichen Kuh gefallen seyn, und 5 bis 6 Wochen saugen; ohngefehr 14 Tage vor dem Absetzen fängt man an, das Kalb mit kleingeschnittenem Heu, auch wohl mit etwas Hafer zu füttern, damit es schon bey der Mutter fressen lerne. Dieses Futter wird mit heißem Wasser abgebrüht, und ihnen nach einigen Stunden gegeben, jedoch nur ein paar Hände voll auf einmal, worauf man etwas Salz und Kleyen streuet. Die beste Zeit zum Verschneiden ist, wenn das Kalb bald ein Jahr alt wird, im Frühjahre oder

Herb-

Herbste. Im vierten Jahre ist die rechte Zeit den Ochsen zum Zuge zu gewöhnen, und spätstens im zwölften, ihn zur Mast aufzustellen. Ehe dieses geschieht, verfüttert man ihm ein Viertelpfund Spießglas, so daß man ihm jeden Morgen in das erste Futter ein halb Loth davon pulverisirt giebt. Die beste Art die Ochsen zu mästen, s. Mastung. Der Gebrauch des Rindfleisches, grün, eingesalzen, wo man es **Pöckelfleisch** nennt, und geräuchert, ist bekannt. Die Hörner brauchen die Kammmacher und Horndrechsler, welche letztere nebst den Messerschmieden auch die Knochen verarbeiten, aus welchen auch eine schwarze Farbe, **Beinschwarz** genannt, verfertigt wird. Die Knorpel und Flechsen in Wasser gesotten, geben Leim. Die Haut das beste Leder, und das Talg, Unschlitt. Inselt dient den Seifensiedern zur Bereitung der Seife und Lichter. Es giebt auch wilde Ochsen, nemlich **Büffel-** und **Auerochsen**.

Ochsenstall, für Zug- oder Mastochsen ist, gleich wie der Kuhstall, entweder einfach oder doppelt. Ein Ochse braucht zur Breite $2\frac{3}{4}$ Elle. Ein einfacher Ochsenstall muß $7\frac{1}{2}$, und ein doppelter 15 Ellen im Lichten breit, und wenigstens im Lichten $4\frac{1}{2}$ Elle hoch seyn. In den Stall für Zugochsen gehört noch ein Futterkasten, eine Heubucht, und darüber das Bette für den Knecht.

Oculiren, ist eine Veredelungsart der Obstbäume, welche dadurch bewirkt wird, daß man ein Auge von einem guten Baume einem wilden einverleibt. Es geschiehet auf zweyerley Art, nemlich 1) durch das **treibende Auge**, die Zeit darzu ist im März und April; wenn die Bäume im ersten Safte stehen, und das Auge die meiste Nahrung bekommen kann. 2) Durch das **schlafende Auge**, dieses geschieht im Julius und August, wenn der Saft zwar noch in den Bäumen ist, aber nicht mehr so stark treibt, als im Frühjahre; diese Augen sollen in demselben Jahre bloß bekleiben, im folgenden aber desto stärker treiben. Das oculiren wird bey gemäßigter Witterung in den Abendstunden vorgenommen. Man wählt darzu einen, 2, 3 bis 4 Jahre alten Baum, oder auch nur einen Zweig von einem jährigen Wuchse, in diesen schneidet man mit dem Oculiermesser einen Schnitt durch die Rinde bis aufs Holz, ohngefehr 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und über diesen noch einen Querschnitt, daß das Ganze diese Gestalt ⊥ bekommt, dann nimmt man einen Zweig von der verlangten Art von gleichem Alter mit dem, den man oculiren will, beschneidet die Blätter über dem Auge, und macht einen Querschnitt über und unter demselben, diese beyden Schnitte vereiniget man durch einen dritten mit einander, daß sie das Ansehen eines viereckigten Schildchens bekommen, das man dann mit dem Daumen und Zeigefinger geschwind vom Holze ablöst. Dann hebt man mit einem, am untern Ende des Oculirmessers befindlichen

chen Falzbeinchen, die Flügel des ersten, die Figur ⊥ habenden Schnittes, behutsam auf und auseinander, und schiebt das Auge zwischen die Rinde und das Holz hinein, daß der obere Rand des Schildchens dichte an den Querschnitt zu stehen kömmt. Das Auge darf aber ja nicht naß werden, denn dieses ist ihm schädlich. Endlich verbindet man alles mit Bast, oben jedoch etwas fester als unten, um dem Safte das Aufsteigen zu erleichtern. Wenn das Auge angewachsen ist, stößt es das Blatt ab, alsdann muß man das Band etwas lockerer machen, damit der Saft desto besser hineinsteigen kann. So kann man 2, 3 und mehr Augen auf einem Baume anbringen, man muß nur nicht auf einer Seite allein, auch nicht einander gerade gegen über, oder eines unter das andere einsetzen; doch muß man nur eines oder zwey der besten stehen lassen, und die andern, wenn sie auch gerathen, ohngefehr 3 Zoll von Stamme wegnehmen. Im folgenden Jahre schneidet man den Stamm glatt über den Augen weg, und verklebt die Wunde mit Baumwachs. Beym Oculiren auf das schlafende Auge aber muß das Holz stehen bleiben, bis ins künftige Frühjahr, da denn, wenn das Auge vollkommen treibt, der Stamm über demselben abgeschnitten, und mit Baumwachs verklebt wird. Diese leztere Art ist dauerhafter als das Oculiren aufs treibende Auge. Die Augen dürfen nicht auf der Mittagsseite eingesezt werden, weil sie sonst von der Sonnenhitze zu viel zu leiden haben. Zum Oculiren der Pfirschen muß man doppelte und dreyfache Augen haben, bey den andern Bäumen aber verrichten einfache eben die Dienste. Zu Birnbäumen muß man bloß gerade aufstehende Reiser anwenden, denn seitwärts oder niederwärts hängende bringen auch dergleichen Aeste. Sobald man die Oculirreiser vom Baume abgenommen hat, nimmt man ihnen die Blätter bis an den Stiel, weil sonst die Augen zu geschwind verwelken. Wenn die Reiser nicht über $\frac{3}{4}$ Ellen lang sind, so kann man sie 3 bis 4 Tage gut erhalten, wenn man sie mit einem Ende ins Wasser, oder in gute fette Erde legt; sind sie eine Elle lang, so kann man sie in mehr Theile zerschneiden. Man kann alle Bäume, auch Rosen, ja sogar Orangerie durch oculiren veredeln.

Oeconomie, s. Haushaltungskunst.

Oeconom, s. Haushalter.

Oel, ist eine aus allerley Früchten und andern Körpern aus dem Pflanzen- und Thierreiche gezogene fettige Flüssigkeit, welche sich nicht mit dem Wasser vereiniget, sondern oben auf schwimmt; im Feuer aber mit einer Flamme verbrennt, und einen Rauch von sich giebt. Es wird durch Pressen und Destiliren bereitet, daher hat man auch zweyerley, nemlich gepreßte oder schmierige, und destilirte oder ätheri-

ätherische Oele. Der Oeconom bedarf nur der ersteren. Diese gewinnt man aus dem Saamen der Oelfrüchte, und aus den Kernen alles Obstes. Wenn man diese wesentlichen Bestandtheile des Oeles von allen fremden Theilen gereiniget hat, werden sie gestampfet, wozu man im Großen eigene Oelmühlen hat. Alsdann wird der gestampfte Saame in leinene Tücher geschlagen, und so lange zwischen metallenen Platten zu wiederholtenmahlen kalt gepreßt, bis sie kein Oel mehr geben, dann aber geschieht es auch noch warm, bis alles Oel heraus ist. Man braucht sie theils zur Speise, theils zum Mahlen, alle aber zum Brennen, auch zur Bereitung der Wolle, den dicken Bodensatz aber unter die Wagenschmiere. Ein mehreres hierüber ist in meinem Tractätchen über den Gewinn des Oeles aus inländischen Gewächsen und Pflanzen nachzulesen, das im Jahre 1798 bey Rein in Leipzig herausgekommen ist.

Oelkuchen, sind die Trestern des ausgepreßten Oeles, welche von den Stampfen die Gestalt viereckigter Kuchen haben. Sie führen nach der Frucht, woraus sie genommen, die Beynamen: Lein- Hanfkuchen u. s. w., allein die von Rübsaamen und Raps, woraus das meiste Oel geschlagen wird, heißen schlechthin Oelkuchen. Man braucht diese hauptsächlich zur Tränke des Rindviehes, da man sie in Stücken zerbrochen in ein Faß thut, und Wasser darauf gießt, welches man 24 Stunden darauf stehen läßt, dann das Vieh damit tränkt, und anderes auf die Oelkuchen gießt, deren Stelle man auch, wenn sie aufgelöst sind, durch andere ersetzt. Leinkuchen braucht man auf eben diese Weise hauptsächlich für Pferde und Schaafe, und die Hanfkuchen klein geschlagen für die Schweine unter die Spreu, auch zum Köder für die Fische.

Oelmühle, s. Mühle.

Oelrettig, s. Rettig.

Ofen, ist ein verschlossener Raum, worinnen Feuer zu irgend einem Gebrauche angemacht und unterhalten werden kann. Daher hat man Back- Brat- Brau- Brenn- Brüt- Glas- Kalk- Koch- Schmelz- Stuben- Treib- und Ziegelöfen, wovon die Stubenöfen gewöhnlich bloß den Namen Ofen führen. Diese dienen zur Erwärmung der Zimmer, und der Kasten derselben ist entweder von Eisen, diese heißen eiserne Oefen, oder von Blech mit verschiedenen Röhren, diese sind Windöfen, oder von töpfernen Kacheln, diese nennt man Kachelöfen, oder von Ziegeln gemauert. Ein gut eingerichteter Ofen muß, bey möglichster Holzersparniß, den Zimmern zu allen Zeiten die nöthige Wärme mittheilen. Daher muß man beym Anlegen eines guten Ofens folgende Grundsätze beobachten.

1) Das Feuer wirkt in Piramidenförmiger Gestalt über sich, und

und hat in der Spitze die größte, auf den Seiten aber die geringste Kraft.

2) Die Luft muß dazu kommen, um eine raschere Flamme, und die geschwindere Fortschaffung des Rauches zu bewirken; denn langsam brennendes Feuer vermindert die Hitze, und macht mehr Rauch, und folglich auch mehr Ruß.

3) Um einen lebhaften Luftzug zu machen, muß die Luft unter der Flamme wirken, dieses macht einen Rost nöthig.

4) Das Feuer und der Rauch nehmen die Richtung, die ihm die Luft giebt.

5) Durch das Feuer wird die Luft in den Kanälen verdünnt, durch welche der Luftzug geht, und wenn auf dem untern Kanale eine horizontale Decke nicht allzu hoch liegt, so wird dieselbe bis zum Glühen und Kochen erhitzt.

6) Vermittelst des Rostes brennt das Feuer lebhafter, besonders auch um deswillen, weil die Asche durch die Stäbe hindurch in den darunter befindlichen Aschenbehälter fällt. Die größe des Rostes richtet sich nach der größe des Ofens, die Entfernung der Stäbe von einander aber nach dem Brennmaterial; brennt man bloß Holz, so können sie $1\frac{1}{2}$ Zoll, bey Torf u. d. gl. aber dürfen sie nicht über $\frac{3}{4}$ Zoll aus einander liegen. Der Rost muß 4 bis 6 Zoll über dem Boden des Aschenloches seyn.

7) Der Ofen thut die stärkste Wirkung, je weniger er an der Wand, und je freyer er im Zimmer steht, und je näher der Feuerort dem Fußboden ist, desto mehr Hitze giebt er; er giebt jedoch weit mehr Wärme, wenn er auf Eisen, als wenn er auf einer massiven Mauer steht, diese Füße müssen aber so niedrig, als möglich, seyn.

8) Schmale Oefen hitzen besser, als breite, weil keine Luft neben der Flamme vorbey kann, und diese daher an beyden Seiten des Kastens anschlagen muß. Ein Ofen in einem kleinen Zimmer darf inwendig nicht über 8 bis 9 Zoll, in einem mittelmäßigen 12, und in einen großen höchstens 18 Zoll betragen. Die Länge des Kastens verhält sich zu seiner Breite, wie 2 zu 1.

9) Bey einem kleinern Feuer wird die 12 Zoll, bey einem stärkern 15 Zoll darüber erhöht liegende Decke bis zum Kochen erhitzt; in dieser Höhe kann also eine Pfanne oder Blase eingemauert werden.

10) Die Ofenthüre eines Zugofens wird 4 bis 6 Zoll hoch und 6 bis 7 Zoll breit gemacht. Doch ist es besser, den Luftzug durch eine von außen herein geleitete Röhre zu bewirken, als dem Zimmer die erwärmte Luft zu entziehen.

11) Der Kanal, durch welchen der Rauch in den Schornstein geht, muß wenigstens zwey Drittheile so weit seyn, als der Quadratinhalt des Feuerheerdes, und die Züge müssen so eingerichtet seyn, daß ihre Länge, zusammen genommen, 16 mal so viel beträgt, als die Breite des Feuerheerdes. Diese Länge ist hinreichend, die ganze

Hitze

Hitze des Rauches im Zimmer zu behalten; bey größerer Länge hingegen wird der kalte Rauch feucht, und macht Flecken.

12) Die Züge müssen, so oft das Feuer nicht rasch genug brennt, vom Ruß gereinigt werden; dieses geschieht durch Ausnehmen gewisser bezeichneter Kacheln oder Steine, noch besser aber durch blecherne Thüren, die man in jedem Zuge anbringt, und jedesmal mit Lehm verstreicht.

13) Je dünner die Wände des Ofens sind, je geschwinder heitzen sie das Zimmer, die Hitze geht aber eben so geschwind verloren; daher muß man in der Höhe eine Klappe anbringen, und solche, sobald das Feuer abgebrennt ist, zumachen, um die Wärme in der Stube zu behalten.

14) Es ist sehr dienlich, eine, 2 Zoll im Durchmesser haltende eiserne Röhre durch die Flamme im Ofen zu leiden. Dadurch wird die, von außen herein geführte, Luft erwärmt, und ganz warm ins Zimmer gebracht, welches viel zu dessen Erwärmung beyträgt.

Fig. 20. zeigt den Aufriß eines Ofens, dessen Kasten von Eisen oder Kacheln seyn kann, den man mit möglichster Ersparniß mit Holz oder Torf heitzen, und auch zum Kochen brauchen kann. Der Feuerkasten ist 12 Zoll breit. Er kann auch bey größern Wirthschaften breiter gemacht, und in der Höhe der Kochröhre eine Wasserpfanne eingemauert werden. Das Feuer aber muß wenigstens einen Zoll Spielraum zwischen der Pfanne und den Wänden des Ofens haben.

Fig. 21. ist der Grundriß des Ofens von oben, und

Fig. 22. von unten, a. ist die Zugröhre des Feuers, b. die Wasserpfanne, c. der Ort, wo das Wasser eingegossen wird, d. die Röhre darzu, e die Kochröhre.

Fig. 23. ist der Durchschnitt des Ofens. Der Raum unter den Kochtöpfen ist der Feuerkasten, der durch den Rost f. g. in zwey Theile getheilt wird, wovon der obere Theil der Feuerheerd, und der untere das Aschenloch ist. Der Rauch steigt durch a. in die Höhe, geht von h. nach i. durch k. aufwärts von l nach m. durch n. wieder in die Höhe von o. nach p. und daselbst durch die Röhre in die Feuermauer.

Fig. 24. ist ein etwas zierlicherer, piramidenförmiger Ofen von gleicher innerlicher Beschaffenh it.

Fig. 25. ist der Grundriß davon, a. die Röhre wodurch die Luft zur Unterhaltung des Feuers hergeleitet wird.

Fig. 26. ist der Aufriß eines runden Ofens in einer Nische von gleicher innerlichen Beschaffenheit.

Fig. 27. ist der Grundriß dazu, a. die Zugröhre.

Mehr vom Kochofen s. dieses Wort. Durchbrochene Oefen wie die hier gezeichneten, verbreiten die Hitze besser als solche, deren Züge in einem Kasten beysammen sind, und sind daher diesen vorzuziehen.

Uebrigens ist hier zum Nachlesen zu empfehlen, Chryselius Anweisung holzersparende Stubenöfen,

ofen, Pfannen, Brat- und Kesselfeuer anzulegen, Leipzig.

Offene Zeit, ist der geschlossenen Zeit entgegen gesetzt, sie betrift Hutung, Jagd, und Fischerey. Bey der Hutung ist die offene Zeit, wenn gewisse Grundstücke mit dem Schaaf- oder Rindviehe behütet werden können. Auf Feldern, wenn diese unbesäet liegen, auf Wiesen von der Grummterndte an bis zu einem gewissen Tage im Frühjahre, bey Hölzern, wenn eine bestimmte Anzahl von Jahren nach ihrer Abholzung verflossen ist. In Rücksicht der Jagd ist offene Zeit, wenn die Privat-Jagdberechtigten eine gewisse Jagd exerziren können, dieses ist in Sachsen gewöhnlich bey der hohen Jagd, vom ersten Sonntage nach Trinitatis, bis den Sonnabend nach Fastnacht, und bey der mittlern und niedern vom 1sten September bis ebenfalls den Sonnabend nach Fastnacht. In der wilden Fischerey ist offene Zeit, wenn solche unter gewissen Einschränkungen den Berechtigten oder Pachtern so zu gelassen ist, daß sie nur zu gewissen Zeiten fischen dürfen, und diese wird die offene Zeit genennet.

Ohm, Ohme, ist ein Maaß für Wein und für Oel. Ein Ohm Wein hält 2 Eymer oder 144 Kannen, ein Ohm Oel 16, an manchen Orten auch nur 12 Kannen.

Ordnung, heißt das richtige Verhältniß der landwirthschaftlichen Geschäfte sowol, als aller wirthschaftlichen Sachen gegen einander, da letztere stets ihren gewissen bestimmten Platz haben, wo man sie außer ihrem Gebrauche zu allen Zeiten ohne Suchen antreffen kann, wo die Geschäfte auf die schicklichste Art, und mit der genauesten Pünktlichkeit auf einander folgen. Wenn also ein Landwirth seine Grundstücke so behandelt, daß jedes nach seiner Lage auf die schicklichste Weise, als: Feld, Wiese, Holz, Teich, Garten oder Hutung, benutzt wird, die Feldfrüchte auf die nützlichste Art auf einander folgen, alles zur rechten Zeit und auf die gehörige Weise bestellt und geerndtet wird, alle Arten von Vieh ihre gehörige Abwartung und das ihnen zukommende Futter in der Menge und Güte, und zu den bestimmten Zeiten auf das pünktlichste bekommen, seine Gebäude, auch alles Haus- und Wirthschaftsgeräthe in gutem Stande erhalten wird, im Hause und Hofe die möglichste Reinlichkeit herrscht, und alles gehörig verschlossen ist. Wenn er seinen Gesinde und Arbeitern ihren Lohn und ihre Verpflegung zu rechter Zeit reicht, und seine Abgaben ohne Erinnnerung entrichtet, so verdient er den Namen eines ordentlichen Wirthes. Der, bey dem man das Gegentheil findet, mag sich selbst bey seinem rechten Namen nennen.

Ordnung nennt man auch das bestimmte, von der Landes- oder Ortsobrigkeit vorgeschriebene Verfahren bey gewissen Dingen, so hat man z. B. eine allgemeine, und an den meisten Orten eine besondere Feuerordnung, die Gesindeordnung, Kirchenordnung, Dorf-

Dorfordnung, Wachtordnung, Fischordnung, Jagdordnung, Mühlenordnung u. s. w.

Original, nennt man im wirthschaftlichen Sinne eine Schrift, als: einen Contract, Verordnung, Attestat, welche gehörig aufgesetzt, von den nöthigen Personen unterschrieben, und nach Befinden besiegelt, auch wohl gerichtlich anerkannt und bestätigt worden ist. Werden davon mehrere Exemplare gemacht, so nennt man diese Abschriften, Copien, Duplicate. Man braucht diesen Ausdruck auch von Rissen, Zeichnungen und Gemälden.

Ortscheid, ist ein zum Anspannen eines Pferdes zugerichtetes Stück Holz; bey zwey Pferden, werden deren zwey an die äußern Enden eines gemeinschaftlichen Balkens befestigt, und diese zusammen eine **Waage** genennt. Gehen drey Pferde neben einander, so wird noch ein drittes Ortscheid, mittelst einer Kette an den Wagen befestigt, und dieses die **Wildbahn** genennt. Bey drey Pferden wird ein Ortscheid, und bey vier Pferden eine Waage, vermittelst eines daran befestigten Ringes an das vordere Ende der Deichsel gehangen, bey mehrern geschieht solches durch Ketten.

P.

Pacht, Bestand, ist ein von zwey Personen geschlossener Contract, durch welchen der eine dem andern gewisse Einkünfte und Nutzungen eines Landgutes gegen ein von demselben zu entrichtendes Pachtgeld überläßt. Der solche überläßt, wird der **Verpachter**, und dem sie zur Nutzung übergeben werden, der **Pachter** genennt. Er ist ein ordentlicher, zu Recht beständiger Contract, in welchem alle von jedem Theile zu leistende Verbindlichkeiten wörtlich ausgedrückt seyn müssen, und aus welchem eine Actio realis angestellt werden kann. Er erlangt seine Gültigkeit zwar schon durch die gegenseitige Einwilligung beyder Theile, doch soll den Rechten nach auch die obrigkeitliche Bestätigung (Confirmation), und bey geistlichen und andern, einer frommen Stiftung gehörigen, Gütern sogar die Bestätigung des Consistorii hinzukommen. Zu einem ordentlichen Pachtcontracte werden folgende Stücke erfordert: 1) die richtige Benennung der zu übergebenden Stücke, obschon die Nutzung derselben, welche jederzeit steigend und fallend ist, nicht angegeben werden kann. 2) Die richtige Bestimmung des Pachtgeldes und aller Verbindlichkeiten des Pachters. 3) Die genaue Angabe der Dauer des Contractes. 4) Die bestimmte Auseinandersetzung aller Dinge, welche sich der Verpachter vorbehält, worunter besonders das volle Eigenthumsrecht über die verpachteten Güter gehört. Endlich 5) die Bestimmung der nöthigen Sicherheit bey nicht richtiger Zahlung der Pachtgelder. Hierher gehört a) die Versiche-

sicherung der Zahlung nach Wechselrecht, b) eine hinlängliche Caution, entweder baar oder durch Verpfändung angemessener Grundstücke, c) die eidliche Entsagung der Gattin des Pachters auf ihr Einbringen, d) die clausula cassatoria, nemlich die Einwilligung des Pachters, daß, wenn die Pachtgelder nicht richtig entrichtet werden, der Pacht sogleich als aufgehoben angesehen, den Pachter das Guts genommen, und die Uebergabe auf seine Kosten veranstaltet werden soll. In Hinsicht der Güter und der Pachtzeit giebt es verschiedene Arten von Pächten. In Rücksicht der Güter hat man 1) Generalpächte, diese gehen bloß auf National- und Domainengüter, und sind hier zu Lande nicht üblich; 2) Specialpächte, diese erstecken sich nur über einzelne Güter, oder über gewisse Einkünfte derselben. In Hinsicht auf die Dauer hat man 1) Zeitpächte, da gewisse Güter oder Einkünfte auf eine bestimmte Zeit verpachtet werden, dieses sind die gewöhnlichsten. 2) Erbpächte, diese dauern beständig fort, und sind eine Art von Kauf. Der Pachter zahlt erst eine Summe Geldes bey der Uebernahme, welche das Erbstandsquantum genennt wird, und dann jährlich ein gewisses Pachtgeld, welches nie erhöht noch vermindert werden kann. Nach dem Tode des Erbpachters fällt der Pacht an seine Erben, auch kann er ihn bey Lebzeiten veräußern, und irgend einem nach seinem Gefallen überlassen, jedoch muß es mit Einwilligung und Bestätigung der Obrigkeit geschehen. Der Erbpachter muß alle Gebäude, und alles, was zum Gute gehört, auf eigene Kosten im baulichen Stande erhalten, jeden Schaden und alle Beschwerden tragen, und kann überhaupt damit, wie mit einem eigenen Grundstücke verfahren, nur darf er ohne Wissen und Willen des Grundherrn nichts an der äußern Form ändern, und keine Schulden darauf machen. Wenn ein Zeitpachter in seinem Contracte allem Remiß entsagt, und jeden Schaden und Unglücksfall allein zu tragen verspricht, so nennt man dieses einen eisernen Pacht. Vom Halbpachte, s. das Wort Halbbauerey. Von der Gewächsadministration, s. ebenfalls dieses Wort. Eine Art von Erbpacht ist auch der sogenannte Zinscontract, da die Güter ehedem gegen einen gewissen Laßzinß ausgegeben worden, diese sind heut zu Tage noch unter dem Namen Laßgüter im Gebrauch, und müssen den ehedem darauf festgesetzten Laßzinß auf immer entrichten. Nun entsteht die Frage, ist es rathsam oder nicht, seine Güter zu verpachten? Darauf dient zur Antwort: Ein Gutsbesitzer, der sein Gut selbst bewohnt, thut wohl, es auch selbst zu bewirthschaften; denn er wird die Einkünfte nicht nur höher bringen, sondern auch das Gut selbst im bessern Stande erhalten können, als er von einem Pachter erwarten kann. Nächstdem giebt es der Unannehmlichkeiten so viele, wenn gleichsam zwey Herren im Gute sind, welche oft Dinge angeben, die einander ganz widersprechen, wor-

woraus nicht selten Streitigkeiten entstehen. Auch fallen oft Zänkereyen vor zwischen den beyden Familien und ihren Dienstboten, daß einem, auf seinem Gute wohnenden Herrn die Verpachtung desselben mit Grunde zu widerrathen ist. Einem Herrn aber, der das Gut nicht selbst bewohnt, ist die Verpachtung desselben auf jeden Fall eher anzurathen, als solches von einem Verwalter ohne eigene Aufsicht verwalten, und diesen allein nach Belieben schalten und walten zu lassen. Ich bin überzeugt, ein Gutsherr wird sich in diesem Falle bey einem mäßigen Pachtgelde besser befinden, als bey einer Verwalters-Administration. Ja, ich würde sogar einem Gutshern, der sein Gut selbst bewohnte, aber aus Mangel an Kenntniß oder Kräften zur eigenen Verwaltung desselben, es von einem Verwalter administriren lassen müßte, die Verpachtung desselben vor jener Verwaltung anrathen.

Wer sein Gut mit Nutzen verpachten will, der suche sich einen Pachter aus, der für einen rechtschaffenen, fleißigen, ordnungsliebenden, nicht zänkischen Mann, und für einen geschickten und guten Landwirth bekannt ist; der aber auch ein, dem vorhabenden Unternehmen vollkommen angemessenes, Vermögen besitzt; denn wenn ein Pachter bey seinem Antritte nicht außer seinem Vorstande wenigstens ein Jahr Pachtgeld im Beutel hat, so wird er nichts vor sich bringen. Die Producte, wenn die Pachttermine herannahen, zu verschleudern, und manche Verbesserung der Wirthschaft oder Vermehrung seiner Einnahme, die er außerdem vornehmen würde, zu unterlassen genöthiget seyn.

Mit einem solchen wird eine Pachtpunctation, d. h. ein vorläufiger Contract aufgesetzt, von beyden Theilen unterschrieben, und zur gerichtlichen Bestätigung vorgetragen, auch der Tag der Uebergabe bestimmt. An diesem Tage wird zuvörderst der in zwey Exemplaren gefertigte wirkliche Pachtcontract von beyden Theilen unterschrieben, besiegelt und gerichtlich confirmirt; die Caution baar, oder durch gültige hypothecarische Documente, berichtiget, und die eidliche Entsagung von Seiten der Ehefrau des Pachters bewirkt. Sodann werden die Taxatoren verpflichtet. Gewöhnlich stellt jeder Theil drey Taxatoren, welche durch das Loos dergestalt in drey sogenannte Schurze vertheilt werden, daß jeder Schurz einen von jeder Seite enthält, die dann ihre Taxe dem Gerichtsverwalter übergeben. Der das Mittel herausnimmt, welches den wahren Werth der Sache bestimmt. Besser aber ist es, wenn die Taxatoren nicht von den Partheyen, sondern zwey oder dreyerley auswärtige unpartheyische Gerichten, von den Gerichten des Ortes, ohne Vorbewußt der Partheyen, darzu bestellt, und von beyden Theilen gemeinschaftlich bezahlt werden; die also nicht wissen, welchen zu Liebe oder zu Leide sie sprechen. Nun werden zuerst die Pferde, Rind-Schaaf- und das übrige Vieh, dann alles Schiff und Geschirr, Brau- Brennerey, Fischerey, Ziegeley,

gel:r, Haus- und Wirthschafts-geräthe, Mobilien und Semoventien, die der Pachter überkömmt, Stückweise vorgezeigt, und von dem Taxatoren taxirt; die besäeten Felder müssen schon im Beyseyn der Gerichtspersonen, oder durch verpflichtete Säeleute besäet, und die Teiche von eben dergleichen besetzt seyn; alles dieses aber von gedachten Personen bey der Uebergabe pflichtmäßig vor Gerichte angezeigt werden. Hierauf werden die Gebäude und alle in jeden Behältnisse befindliche bewegliche und unbewegliche Dinge, auch das zu übergebende Getraide, Holz und andere Vorräthe dem Pachter dergestalt übergeben, daß jedes Stück auf das genaueste beschrieben ist, z. B. ein Schloß mit französischen Schlüssel, Klinke, Riegel rc., eine Thür mit Bändern, Kügel, Haspen, Anwurf rc. Bey den Ketten wird die Anzahl der Gelenke, und bey den Leitern die Anzahl der Sprossen, angezeigt, die Betten werden gewogen. Ueber alles dieses wird ein richtiges Verzeichniß, das Inventarium genannt, ausgefertigt, wovon jeder Theil eine Abschrift bekömmt. In eben dem Zustande, als es dem Pachter übergeben wird, muß es derselbe bey seinem Abgange wieder zurückgeben, und der Werth davon wird auf gleiche Weise angegeben. Hat nun der Pachter das Inventarium im bessern Zustande der Güte nach übergeben, so wird ihm; im gegenseitigen Falle aber dem Verpachter von dem Pachter der Ueberschuß im Gelde vergütet. Sind aber mehr Stücke der Zahl nach vorhanden, als der Pachter erhalten hatte, so kommt es auf beyderseitige Uebereinkunft an, ob der Pachter diese mehrern Stücke, welche das Superinventarium genannt werden, behält, oder solche dem Verpachter für Geld überläßt? Die Kosten der Uebergabe und des Contractes werden gemeinschaftlich getragen.

Nächst den oben angeführten Hauptpuncten des Pachtcontractes gehören nun noch folgende Stücke in einen wohl und klüglich eingerichteten Pachtcontract:

1) Der Pachter macht sich anheischig, das Gut hauswirthschaftlich zu verwalten, die Feldarten nicht zu verändern, sondern nach der ihm angewiesenen Art pfleglich zu benutzen, gehörig zu düngen, nichts von Stroh, Geströde, Schoben oder anderer Düngung zu veräußern, noch viel weniger Stroh zu verbrennen, und dagegen das ihm gereichte Deputatholz zu verkaufen. Die Stellen der eingehenden Obstbäume durch junge, gehörig veredelte, von den nemlichen Sorten zu ersetzen, an die Stelle eingegangener Weiden und Pappeln jährlich andere junge Satzweiden und Pappeln zu stecken. Die Gräben und Zäune gehörig zu heben und zu unterhalten.

2) Die Bezahlung der Pachtgelder muß allezeit in gewisse bestimmte, am besten vierteljährige Termine eingetheilt, und nach Wechselrecht versprochen, auch die Clausula cassatoria dabey nicht vergessen werden.

3) Werden dem Pachter die Gerichtsnutzungen mit verpachtet, so

so darf ihm nicht frey stehen, die Unterthanen eigenmächtig zu bestrafen, oder sonst zu behandeln, sondern dieses bleibt dem Gerichtsverwalter überlassen, der dem Pachter die Gerichtsnutzungen gewissenhaft zu berechnen, anzuweisen ist. Auch muß ausdrücklich im Contracte festgesetzt werden, wer bey Obergerichtsfällen die peinlichen oder andern Kosten tragen soll. Sind die Gerichte nicht mit verpachtet, so muß sich der Pachter verbindlich machen, die Gerichte seines Principals für seine erste Instanz anzuerkennen.

4) Es muß im Pachte eine gewisse Zeit vor Endigung der Pachtjahre festgesetzt werden, in welcher beyde Theile sich erklären müssen, ob der Contract fortgesetzt werden, oder aufhören soll? Geschähe dieses nicht zur bestimmten Zeit, so muß der Pacht wenigstens noch ein Jahr unter den vorigen Bedingungen fortgesetzt werden.

5) Es muß im Contracte festgesetzt werden, wie es mit den Casibus Fortuitis, als unverschuldetem Mißwachs, Wetterschlag, Viehseuche und Kriegsschäden gehalten werden soll? Was ein Pachter in solchen Fällen mit Recht zu fordern habe, davon s. die Wörter Remiß und Kriegsschäden.

6) Bey entstehendem Brande gehöret dem Pachter ebenfalls einige Entschädigung, wenn er ohne seine oder der Seinigen Verwahrlosung entsteht; geschieht er aber durch diese, so ist er verbunden, alle, durch sein oder der Seinigen Verschulden verursachte, Brandschäden aus seinen Mitteln zu ersetzen, welches ebenfalls im Contracte ausdrücklich zu erörtern ist.

7) Es muß im Pachtcontracte bestimmt angegeben werden, wie es gehalten werden soll, wenn das Gut während der Pachtzeit verkauft werden sollte, und ein gewisses nach der Zahl der noch zu sitzenden Pachtjahre bestimmtes Abtrittsquantum ausgemacht werden, das der Pachter auf diesen Fall bekommt. Wird diese Vorsicht unterlassen, so ist der Pachter zwar verbunden, dem neuen Käufer das Gut ohne Weigerung zu übergeben, er kann sich aber wegen seiner Entschädigung an seinen Verpachter halten, woraus oft langweilige und kostspielige Processe entstehen.

8) Der Pachter muß sich verbindlich machen, vor beendigter Pachtzeit ohne Einwilligung des Verpachters nicht aus dem Pachte zu gehen, oder ihn einem andern zu übergeben, oder auch nur einzelne Theile davon an andere zu sublociren; dahingegen dem Verpachter frey steht, wenn der Pachter seinen Contract nicht erfüllt, denselben sogleich auf des Pachters Kosten pachtloß zu machen, und da ist der Pachter gehalten das Gut ohne Weigerung auf seine Kosten zu übergeben.

9) Der Pachter muß dem Jure retentionis entsagen, d. h. sich ausdrücklich erklären, daß, im Fall er bey Endigung der Pachtzeit Ansprüche an den Verpachter haben sollte, er demohngeachtet das Gut nebst allen Inventariis

zu

zu gehöriger Zeit übergeben und räumen, auch nichts vom Inventario oder sonst bis zu Austrag der Sache an sich behalten wolle. Hingegen dem Verpachter frey gestellt bleibt, den Vorstand so lange inne zu behalten, bis alle Verbindlichkeiten von Seiten des Pachters vollkommen erfüllt sind; auch sich noch über dieses erforderlichen Falles an des Pachters Person und Habseligkeiten zu halten.

Folgende Vorsichtsregeln werden wohl nicht überflüssig seyn, zu Nutzen und Frommen der Herren Rittergutsbesitzer und Verpachter hier anzuführen:

1) Man verpachte wo möglich das Holz (außer den Weiden Gewährige) dem Pachter nicht mit, denn man läuft jederzeit Gefahr, dasselbe unpfleglich behandelt, und am Ende der Pachtzeit von allen großen und schönen Bäumen entblößt zu sehen. Ist man ja genöthiget, die Holznutzung dem Pachter zu verpachten, so lasse man einen Holzaufseher verpflichten, der dahin sehe, daß beym Laubholze die Gehaue nach ordentlicher Eintheilung der Schläge jährlich geholzet, und nicht überschritten werden; daß ferner kein Oberholz geschlagen werde, als was zur Consumtion nöthig, oder wipfeldürre und sonst schadhaft ist, auch die Stöcke gehörig ausgerottet, und die Löcher wieder zugemacht werden. Beym Schwarzholze ist darauf zu sehen, daß die Schläge in der hergebrachten Ordnung abgetrieben, die Stöcke ausgerottet, und die Schläge wieder mit Holz besäet und bepflanzet werden

2) Wo das Holz nicht mit verpachtet wird, hat der Verpachter darauf zu sehen, daß der Pachter außer seinem Deputatholze sich nicht etwa ein mehreres anmaße, oder unbefugter Weise Bäume umhaue, oder Stöcke und Wurzeln ausrette, oder durch Hutung den Hölzern mehr als ihm im Contracte erlaubt und vergönnt worden, Schaden zufüge, welches gewissenlose Pächter im Einverständnisse mit eben so gewissenlosen Jägern und Holzaufsehern nicht selten zu thun pflegen.

3) Man vertraue keinem Pachter die Verwaltung reservirter Grundstücke, an Wiesen, Hölzern, Teichen, Mühlen, Ziegelscheunen u. s. w., oder den Verkauf der daraus gewonnenen Producte, auch nicht die Aufsicht über die Bauten an; denn der Verpachter wird dabey allemal zu kurz kommen, und der Pachter sich wohl befinden.

4) Der Verpachter mache den Pachter vor Antritt des Pachtes mit allen Fröhnen, Diensten und andern Recht und Gerechtigkeiten, auch Nutz- und Beschwerungen des Gutes, bis auf die geringste Kleinigkeit bekannt, weil sonst die Herren Pachter aus dem geringsten Umstande eine Gelegenheit zu haben glauben, Ansprüche machen zu können.

5) Die Reparaturen der Gebäude müssen möglichst genau im Contracte angegeben werden, in wie fern sie der Pachter oder der Verpachter zu tragen hat. Man

pflegt immer die kleinen Reparaturen dem Pachter zu überlassen, und die größern dem Herrn vorzubehalten; dieses ist aber im Grunde falsch, denn der Pachter wird nicht unterlassen, die kleinen Schäden so lange hinhängen zu lassen, bis sie zu großen Reparaturen geworden sind; bleiben aber diese dem Pachter, und die kleinen seinem Principal zu bestreiten, so wird der Pachter jeden kleinen Schaden anzeigen, und solcher in Zeiten und mit wenig Kosten hergestellt werden. Auch ist es nicht unrecht, wenn der Pachter bey allen Reparaturen das Arbeitslohn, und der Verpachter die Anschaffung der Materialien trägt, doch muß auch hierzu der Pachter die Fuhren, in so fern sie nicht von den Unterthanen zur Fröhne geleistet werden müssen, unentgeldlich verrichten.

6) Man lasse sich nie auf Vergütung der Verschönerung ein, sonst muß man am Ende allezeit viel bezahlen, ein vernünftiger Pachter aber wird schon seines eigenen Nutzens halber die Felder verbessern, oder wenigstens nicht herunter kommen lassen.

Pachtanschlag, siehe Anschlag.

Pachtcontract, ist bey jedem Pachte, der von beyden Theilen zu Papier gebrachte, und unterzeichnete, auch nach Befinden gerichtlich bestätigte Vertrag, darinnen die gegenseitigen Verbindlichkeiten des Pachters und Verpachters auf das genaueste angegeben und bestimmt werden. Was zu einem solchen Contracte gehört, ist bey dem Worte Pacht nachzulesen; ein mehreres aber hierüber, nebst Formularen darzu, findet man in v. Benning ökonomisch juristischer Abhandlung von Pacht und Verpachtung der Güter in Sachsen, ingleichen in Geyers Abhandlung über die Contracte, und alle Sachen, woraus gegenseitige Verbindlichkeiten fließen.

Bisweilen werden auch aus gewissen (freylich nicht den redlichsten Absichten), **Scheinpachte** geschlossen, worinnen gemeiniglich ein hohes Pachtgeld versprochen, in einem besondern Revers aber das Pachtgeld, welches der Pachter eigentlich zu entrichten hat, bestimmt wird.

Pachter, Pachtinhaber, wird derjenige genennt, der einem Eigenthümer gewisse Güter, Grundstücke, Nutzungen oder Gewerbe gegen ein gewisses jährlich dafür zu entrichtendes Pachtgeld auf eine festgesetzte Zeit abpachtet, und während dieser Zeit selbige gehörig verwaltet, und möglichst, jedoch pfleglich, nutzt. Ein Pachter muß das erpachtete Gewerbe gründlich verstehen, und also der Pachter eines Landgutes ein verständiger Landwirth seyn. Er muß nicht nur, ehe er sich in den Pacht einläßt, den Pachtanschlag genau untersuchen, sondern auch sich mit dem Gute möglichst bekannt machen, zu dem Ende bey den Nachbarn und andern Personen, denen er eine genaue Bekanntschaft damit zutrauen kann, sich aufs genaueste nach der Beschaffenheit des Gutes erkundigen,

selbige auch so viel möglich durch eigenen Augenschein untersuchen. Die Dinge, worauf es bey dieser Untersuchung ankömmt, sind folgende: Ob die Gebäude an Dach und Fach, und sonst in gutem baulichem Stande, oder ob sie schadhaft und baufällig sind? Von welcher Beschaffenheit die Felder und andere Grundstücke? ob, und wie sie bestellt sind? Vorzüglich muß er sich genau von dem Inventario unterrichten. Sonst heißt es, wer die Augen nicht aufthut, der thue den Beutel auf. Er muß im Inventario so wenig als möglich Getraide übernehmen. Es ist unangenehm für den Pachter, wenn sich der Verpachter Felder oder Vieh auszieht, besonders wenn er auch nach deren Bestellung und Abwartung dem Pachter überträgt; es entstehen daraus nicht selten Processe und Weitläuftigkeiten. Die beste Jahreszeit zum Antritt eines Pachtes, ist Walpurgis und Johannis.

Pachtgeld, Pachtbestand, Pachtquantum, Pachtlocarium, ist das verglichene Geld, das ein Pachter an seinen Verpachter für die erpachteten Dinge jährlich in gewissen festgestellten Terminen zu entrichten hat.

Pachtinventarium, ist das Verzeichniß alles dessen, was einem Pachter an Pferden, Rind- Schaaf- und anderm Vieh, auch Schiff und Geschirr, Geräthschaften, Gebäuden, Grundstücken, Mobilien, Fröhnen und Diensten, Getraide und andern Vorräthen übergeben worden und welches er bey seinem Abgange in eben der Menge und Güte wieder zurück zu geben hat. Das Verzeichniß muß in gewisse Capitel eingetheilt seyn, als z. B. Cap. 1. an Pferden, Cap. 2. an Rindvieh u. s. w., auch jedes Stück ordentlich numerirt seyn, als z. B. 1) ein schwarzer Wallach mit Blässe, 6 Jahr alt, 55 rthlr. 8 gr. Bey allen taxirten Stücken muß die Taxe beygefügt, und bey den Feldern die Aussaat, Düngung und Pflugarten, so wie bey den Teichen der Besatz nach seiner Quantität und Qualität, auch bey allen Grundstücken der Flächeninhalt beygefügt, alle übrigen Dinge aber aufs genaueste beschrieben werden. Dieses wird unter gerichtlicher Autorität dem Pachtcontracte beygefügt, und jedem Theil ein Exemplar davon gegeben. Ein mehreres s. Pacht.

Pakt, Pactum, Vergleich, Vertrag, ist eine, zwischen zweyen oder mehrern Personen getroffene, zu Papiere gebrachte, und von beyden Theilen unterzeichnete Abrede, oder gegenseitiges Versprechen. Es wird darzu von dem einen Theile das Versprechen, etwas zu geben oder zu thun, und von der andern Seite die Annahme dieses Versprechens, nebst einem gegenseitigen Versprechen, ebenfalls etwas zu leisten, erfordert; endlich wird es nochmals von beyden Theilen gegen einander acceptirt; denn jeder Vertrag beruht auf diesen zwey Hauptstücken, dem Versprechen und der Acceptation, ohne welche er nicht gültig ist. Die genaue Erfül-

füllung eines Vertrags gebieten sowol die Gesetze, als auch die Pflicht eines redlichen Mannes.

Pannse, Banse, ist derjenige Platz in der Scheune neben der Tenne, wohin das eingeerndtete Getraide in einer gewissen Ordnung schichtweise über einander gelegt, oder nach dem gewöhnlichen Ausdrucke, gepannst wird. Der dieses verrichtet, wird der Panser, Pansler, Pansemeister genennt. Der Boden der Panse muß trocken, oder mit Holz, jederzeit aber mit Schüttenstroh belegt, auch die Wände der Panse, so weit die unterste Schicht reicht, mit dergleichen Stroh ausgesetzt seyn.

Pansterzeug, heißt bey Wassermühlen ein, den Schaufeln nach, wie ein Staberad gebautes, aber noch einmal so hohes und breites Wasserrad, das zwey Gänge zugleich treibt. Man hat zweyerley Pansterzeuge, nemlich Zieh- und Stockpanster. Letzteres läuft auf einem festen Lager, ersteres aber kann vermittelst einer gemachten Vorrichtung in seinem Gerinne höher und niedriger gehangen werden. Ein Pansterrad ist gewöhnlich acht Ellen hoch, und sechzehn bis achtzehn Zoll weit. Die Höhe des Wasserstandes beym Pansterzeuge beträgt zwey und eine halbe Quadratelle. Das Ziehpansterzeug hat nach Fig. 28. ein Pansterrad A., welches nebst dem Stirnrade B. an der Welle C. läuft. Diese liegt bey dem Ziehwerke mit ihren Zapfen a. a. in den beyden Röhren der Weffe oder Gatter D. D., und kann durch die beyden Pansterketten E. E., die unten am Rahmen, der sich in seiner Scheibe auf- und abziehen läßt, fest gemacht sind, oben über eine andere Welle F. aufgewunden werden. Wenn nun diese letztere Welle durch das Haspelrad oder die Ziehscheibe G. vermittelst des Getriebes H. und des Stirnrades I. umgetrieben wird, so kann das ganze Rad mit seiner Welle auf und nieder gelassen werden. Eine solche Mühle hat den Vorzug für andern, daß man bey jedem Wasserstande, er sey hoch oder niedrig, mahlen kann.

Papier, ist ein dünnes, aus alten Lumpen auf einer blos dazu eingerichteten Papiermühle verfertigtes Blatt zum Schreiben, Drucken, und Packen bestimmt. Man hat daher Schreibe- Druck- Pack- Löschpapier, auch buntes, und allerley künstliches Papier. Man hat auch Indianisches Papier, welches in Asien aus der innern weichen Rinde des Papierbaumes, der unserm Hollunderbaume ähnlich, aber größer, stärker, gerader und platter ist, bereitet wird, es ist sehr fein und glänzend. Unser Papier hat verschiedene Gattungen. Seiner Größe nach hat man Regal- oder Royalpapier, dieses ist das größte, Damespapier das kleinste, und Medianpapier die Mittelsorte. Von den weiter oben erwähnten Gattungen, in Rücksicht des Gebrauches, ist unter dem Schreibepapier das Post-

papier das feinste, und das Conceptpapier das schlechteste; Notenpapier aber das stärkste. Zwischen diesen giebt es aber noch sehr viele Mittelsorten. Das Stempelpapier erhält seinen Werth durch das Gesetz, und dieser wird durch einen aufgedrückten Stempel, welcher mit dem landesherrlichen Wappen und dem beygedruckten Werthe des Bogens, der von 1 gr. bis auf mehrere Thaler geht, bezeichnet wird. Es wird zu allen Documenten, Klagen, und andern Schreiben an und von Gerichtshöfen gebraucht. Ein mehreres davon enthält das Churf. Stempelmandat. Das Druckpapier ist nicht geleimt, und schlägt also durch, ist auch daher nicht zum Schreiben, sondern nur für die Buchdrucker zu gebrauchen. Und das Pack- und Löschpapier, als das geringste unter allem Papier, wird bloß zum Einpacken verschiedener Dinge gebraucht, wozu man auch anderes beschriebenes und bedrucktes Pappier, das zu weiter nichts mehr nützt und Makulatur genennt wird, anwendet. Feines Papier auf einem zinnernen Teller verbrannt, hinterläßt eine Flüssigkeit; Papieröl genannt; Baumwolle hineingedunkt, und auf schmerzhafte Zähne gelegt, lindert die Zahnschmerzen. Die Lumpen, woraus das Papier verfertigt wird, werden durch die Lumpensammler für die Papiermühlen eingesammelt, ein mehreres hierüber siehe das Wort Lumpen. Uebrigens ist eine Papiermühle bey einem Rittergute auch von ansehnlichem Nutzen.

Pappelbaum, Pappelweide, Pappel, ist ein hochstämmiger, zum Weidengeschlechte gehöriger Baum. Die männlichen und weiblichen Blüten, wachsen jede Art auf besondern Bäumen. Beyde bestehen aus Kätzchen, und haben keine Blume; die Frucht ist eine mit Fächern versehene krumme Kapsel, worinnen viele, mit Federbüscheln versehene, Saamenkörner sind. Man hat verschiedene Arten von Pappeln: 1) die Weißpappel, Silberpappel, hat einen geraden Stamm, viel und starke Aeste, eine weißgrünliche Rinde, und ein weißes, sich spaltendes Holz. Die Blätter dieses Baumes sind ekigt, breit, gekerbt; oben grün und unten weiß und wollig. Sie treibt keine tiefgehende Wurzel. 2) Die Schwarzpappel; diese hat einen stärkern Stamm, tiefer gehende Wurzeln, gelbliches, auch härteres, und weniger spaltendes Holz, als die Weiß- oder Silberpappel. Die Blätter, welche dreyeckigt, am Stiele breit, vorne spitzig, und wenig gekerbt, oben dunkelgrün, unten grau, und auf beyden Seiten glatt sind, hängen an langen Stielen. Die Rinde ist aschgrau und rauch, und giebt, wenn sie aufspringt, ein Harz. Ehe die Blätter ausschlagen, zeigen sich längliche, dunkelgelbe, fettige, klebrige Knospen, in der Größe eines starken Gerstenkornes, und von einem angenehmen Geruche.

Man

Man nennt sie Alberbrossen, und bereitet das bekannte Pappelöl daraus. Auch wird davon die sogenannte Pappelsalbe gemacht. Alle Pappeln wachsen sehr geschwind in die Höhe und Dicke, und treiben viel Aeste, welche eine gute Holznutzung geben, indem man sie alle vier bis fünf Jahre abköpft. Man pflanzt sie gleich den Weiden durch abgehauene Aeste oder Satzpappeln fort. Man kann die Pappeln auch als Buschholz nutzen, da sie, an der Wurzel abgehauen, sehr schnell und vielen Busch treiben. Das Holz giebt eine geschwinde, aber nicht anhaltende Hitze, ist aber auch gut für Tischler, Drechsler und Bildhauer, besonders aber, weil es nicht schwindet, zu Blasebälgen zu gebrauchen. Auch ist es zu Sparren, wie auch zu Stackhölzern, auch zur Verfertigung von Backtrögen, Mulden, Löffeln und andern Hausgeräthe anwendbar. Das Laub ist ein gutes Schaaffutter. In Schweden macht man aus der Rinde Stricke. Abarten sind: 1) die Italienische Pappel, deren Zweige sich näher an den Stamm halten, nicht so gegen die Erde herabhängen, und dem Baume ein piramidenförmiges Ansehen geben; daher sie auch sehr zu Alleen gebraucht wird. 2) Die Balsampappel, wächst in Nordamerica und Sibirien, ihre Knospen haben einen balsamischen Geruch, und in den Apotheken wird das Gummi Tacamahaca daraus verfertigt. 3) Die Carolinische Pappel, wächst in Nordamerica. 4) Die Syrische Pappel. 5) Die Zitterpappel, s. Aspe.

Parapheralvermögen, ist dasjenige Vermögen, welches den Weibern außer dem Ehegelde und der Mitgift während ihres Ehestandes zufällt, und sie also ihren Männern zubringen. Der Mann hat nach sächs. Rechten den Nießbrauch davon, so gut, wie von allen übrigen Vermögen seiner Frau; in den Kayserlichen und manchen ander Staaten hingegen gehört er der Frau allein.

Parsch, s. Barsch.

Pastinack, Pasternack, Pastinakt, Pasternak, gehört unter die Wurzelgewächse, und man hat wilden und Gartenpastinack. Letzterer wird in ein ziemlich tief gegrabenes, von allen Steinen und Unkraut gereinigtes, das Jahr vorher mit altem kurzen Miste gedüngtes Land, im Frühjahre, sobald man in die Erde kann, etwas dick gesäet. Diejenigen Pflanzen, welche zu dick stehen, oder vor der Zeit in Saamen schießen wollen, werden, wenn sie 4 Blätter haben, ausgezogen, so daß jede 6 Zoll von der andern stehen bleibt; fleißig gejätet, und bey einfallender Dürre gut begossen. Der Saame dauert 2 Jahr. Um die Mitte des Octobers werden die zum Verspeisen bestimmten Wurzeln ausgegraben, das Kräutig abgeschnitten, und dann die Wurzeln im Keller in Sand geschlagen. Diejenigen, welche Saamen treiben

den sollen, nimmt man im folgenden Frühjahre aus der Erde, und setzet sie an den Ort, wo sie stehen bleiben, bis der Saame reif ist, den man sodann abnimmt, reinigt, nnd in Beuteln hängend aufbewahrt.

Der wilde Pastinak, wächst an unbebaueten Orten, und hat kleine Blätter und holzige Wurzeln. Da ihn kein Vieh frißt, so ist er ein schädliches Unkraut, das man möglichst zu vertilgen suchen muß.

Beym Gebrauch der Pastinakwurzeln nehme man sich wohl in Acht, weil sie sowohl, als das Kraut viel Aehnlichkeit mit dem giftigen wilden Schierlinge haben, ja sogar im Alter in selbige ausarten sollen.

Paternosterwerk, ist ein bey Wasserbauten übliches Kunstwerk, um das Wasser aus der Tiefe zu hohlen; es wird in Brunnen und bey Wasserbauten gebraucht. Es besteht aus einer Menge, an Ketten gereiheter lederner Kugeln, welche durch eine Röhre gezogen werden. Da sie im Großen beynahe das Ansehen haben, wie ein Rosenkranz oder Paternoster, so hat man ihnen diesen Namen beygelegt.

Pech, ist gesottenes und geläutertes Harz von Fichten und Kiefern. Wenn das Harz von den Pechhetzern gerissen (s. d. W. Harzreißen), so wird es in Kübel gethan, und in den Pechofen, welcher in der Pechhütte in einer länglich viereckigten Gestalt errichtet ist, in dazu eingerichteten Töpfen, die am Boden kleine Löcher haben, gesetzt, da es dann schmelzt, und das vom Harze abgesonderte Pech durch die Löcher in unterliegende Rinnen tropft, u. durch diese in dazu gemachte große Gruben läuft, wo es hart und zu einer Scheibe wird. Der in den Töpfen bleibende Rückstand, wird zum Kienruß (s. d. W.) angewendet. Das weiße Harz wird besonders und das schwarze auch besonders gesotten, ersteres giebt das weiße oder gelbe, letzteres das schwarze Pech.

Aus den Kienstöcken wird auch Pech auf folgende Weise gesotten: der dazu bestimmte Ofen muß von unten an bis auf ein Drittheil der Höhe von einer gleichen Weite zirkelrund erbaut seyn, dann läuft er Piramidenförmig zu, in der Mitte des Bodens ist ein schmaler Raum, welcher verdeckt nach dem Pechtroge hinauf geht, auswendig herum ist der Mantel, zwischen welchen und der Brandmauer das Feuer herum gelegt wird, vorn in der Brandmauer ist das Feuerloch, hinten gegen über das Kohlenloch, in der Hohe an der Seite des Ofens das Setzloch, worinnen der gehackte Kien aufgesetzt wird.

Zu einem solchen Ofen gehören ohngefehr 1000 Mauersteine. Er stehet 4 bis 5 Jahre. Die Stöcke, Kienstämme, Windbrüche und anderes Kienholz werden ausgerottet; der Kien herausgehauen, vom Splint gereinigt, ganz schmal gespalten, und so dicht als möglich ordentlich schichtweise in dem Ofen aufgesetzt, bis derselbe ganz voll ist; sodann wer-

den

den die beyden Löcher im Ofen zugemauert und um die Brandmauer herum ein starkes Feuer gemacht; dieses wird 2 Tage unterhalten, ehe das Pech zum Laufen kömmt. Zuerst kömmt das reine klare Harz, woraus das Kienöl in kupfernen Blasen wie Brandwein abgezogen wird; hierauf folgt der Schweiß, Sauerwasser, dieses wird gemeiniglich weggegossen; ob es aber nicht einen medicinischen Nutzen haben sollte? — überlasse ich der Beurtheilung der Herren Aerzte. Endlich folgt der Theer, aus welchem, auf die zuerst erwähnte Weise auch Pech gegossen werden kann. Das Schuhpech wird nicht so hart gesotten. Das beste Pech, welches zum Pichen in den Brauhäusern gebraucht wird, nennt man Glaßpech, weil es wie Glaß springt, wenn man es von den Tafeln, zu welchen es in Gruben gegossen wird, abhaut. Schlechter ist das Tonnenpech oder der Wagentheer, welches man in Fässer gießt, und daraus die Waagenschmiere bereitet. Den Rückstand des Harzes im Ofen nennt man Pechgriefen, und braucht ihn zum Kienruß. Je härter das Pech, desto besser, und je weicher und zäher, desto schlechter ist es. Der gemeine Gebrauch des Peches ist bekannt; es hat aber auch einen arzneylichen Nutzen. Wenn nemlich weißes Pech mit Wein gekocht, und sodann mit gebrannter Alaun und Salbeyblättern einigemal auf einer Retorte abgezogen wird, so giebt es ein sehr gutes Oel für die Nerven und allerley Geschwüre. Aus dem Rückstande wird noch sehr feines Colophonium, Geigenharz, gesotten.

Perennirende Gewächse, sind solche, aus deren Wurzel mehrere Jahre Stängel, Blüten und Früchte wachsen. Diesen sind die einjährigen Gewächse, die aus einem Saamen nur einmal Früchte bringen, entgegengesetzt.

Pertinentien, Pertinenzstücke, nennt man alles, was zu einem Gute gehört, und nicht davon getrennt werden kann. Hierunter rechnet man alle Grundstücke, Gebäude, Recht- und Gerechtigkeiten, als Fischerey- Jagd- Mühlen- Brau- Brandweinbrennerey- Schanck- Back- Bierzwang- Hut- und Triftgerechtigkeiten u. s. w. Ferner allerhand Regalien, als: Gerichte, Zinsen, Zehnden, Patronatsrecht, Frohnen, Dienste, Gesindezwang und andere mehr. Beym Verkauf eines Gutes müssen sie sämmtlich im Anschlage specificiret, und auch im Kaufe mit dem Ausdrucke N. N. verkauft, das Gut N. N. mit allen Pertinentien, als ꝛc., an ꝛc. angegeben werden.

Pest, ansteckende Seuche, Viehpest, Seuche, Viehsterben; hierunter versteht man allerhand Krankheiten an Menschen und Vieh, welche leicht ansteckend und oft unheilbar sind. Besonders rechnet man hierher die eigentlich sogenannte Viehseuche oder Rindviehpest. Der Grund dazu liegt in der Luft, und die Ansteckung kann schon erfolgen, wenn

wenn Menschen, Thiere oder Dinge, welche man bey krankem Viehe gehabt oder gebraucht hat, zu gesundem Viehe kommen. Kennzeichen derselben sind folgende: Das Vieh steht traurig, verliert den Appetit, knirscht mit den Zähnen, und kauet nicht wieder. Es steht bloß auf den Spitzen der Hinterfüße, hat kalte Ohren und Hörner, und zeigt Fieberschauer. Der Urin ist dunkelfarbig, doch helle. Der Mist riecht stark und ist abwechselnd dünne und stark, und bisweilen ist das Vieh gar verstopft. Oft auch hat es Durchfall mit Eiter und Blut vermischt. Die Kühe verlieren die Milch, und das Geburtsglied schwillt auf und steht weit offen. Der Mastdarm sowol als der Uringang erschlaffen, bleiben offen, und diese Abgänge bleiben auch wohl ganz außen. Trächtigen Kühen ist diese Krankheit am gefährlichsten, und werden sie auch hergestellt, so ist doch das Verkalben eine sichere Folge. Mehrentheils kommt auch ein Husten mit schwerem Athmen dazu; aus Maul und Nase läuft ein, Anfangs dünner, in der Folge immer dickerer Schleim. Die Augen sind entzündet, trübe und geschwollen; zuletzt schwillt auch der Hinterleib. Letztere Kennzeichen sind gemeiniglich die Vorboten eines nahen Todes, welcher vom zweyten bis zum eilften Tage erfolgt. Wenn sich das Vieh zur Besserung anläßt, werden die Ohren warm, und das Thier legt dieselben hinter, es fängt wieder an zu fressen, und wiederzukauen. Ein Stück Vieh, welches diese Seuche einmal überstanden hat, bekommt sie nie wieder; doch kann man einem fremden Stücke äußerlich nicht ansehen, ob es die Viehseuche gehabt hat. Heilmittel dawider kann man wenig anwenden, weil das Vieh nicht wiederkäuet, und also die Mittel nicht in den ordentlichen Magen kommen. Desto besser aber sind Vorbauungsmittel. Hierunter gehört die Unterlassung des Austreibens bey neblichem Wetter, und in den Früh- und Abendstunden des Herbstes; zu allen Zeiten aber, wenn eine Viehseuche in der Nachbarschaft wütet. Eine gute Abwartung mit kräftigem Futter, damit es Kräfte zu Ueberstehung der Krankheit habe. Wenn eine Seuche in der Nähe ist, eine Laxans und Aderlassen, und beym ersten, geringsten, Zeichen der Krankheit, gute Klystiere. Dann füttere man das Vieh nur mäßig, lasse es nicht aus dem Stalle, gebe ihm oft eine gute frische Streu, behänge es mit Decken, striegele und reibe es fleißig mit warmen Tüchern, und gebe ihm säuerliche Mittel, als: Vitriol-Spiritus, Essig oder Salpeter unter das Saufen; zugleich kann man auch ein Haarseil legen. Dabey reibe man das Maul oft mit Salz und Essig aus, gebe auch dem Viehe viel Salz unter das Futter. Dabey räuchere man fleißig in den Ställen mit Pech, Schießpulver, Schwefel, Teufelsdreck, Wacholderbeeren u. s. w., vorzüglich aber mit Weinessig, den man auf eine glühende Pfanne gießt. Das oben erwähnte Ab-

führungsmittel besteht aus 4 Loth Senesblättern, 1 Loth Coloquinten, eine halbe Stunde lang in Wasser gekocht, sodann durch ein Tuch gegossen, und dem Viehe, mit Honig vermischt, auf einmal eingegeben. Dabey besteht das Futter bloß aus Oelkuchen, Mehl, Kleyen, Buttermilch, Möhren, Aepfeln, und im Sommer aus etwas Gras; durchaus aber darf es kein Heu oder Stroh bekommen. Das kranke Vieh muß einen geräumigen und luftigen Stall haben, und dieser muß täglich zweymal ausgemistet und frisch gestreut werden. Der Mist aber darf nicht auf den gewöhnlichen Mist gebracht, sondern muß in eine Grube verscharrt werden. Auch müssen die noch Milch gebenden Stücke täglich wie gewöhnlich gemolken, und die Milch weggegossen, gefallene Stücke aber alsbald aus dem Stalle geschaft, und mit der Haut verscharrt werden. Gesundes Vieh darf man nicht wieder in einen Stall bringen, worinnen krankes gestanden hat, bis derselbe ganz gründlich gereinigt ist. Dieses geschieht, wenn der Stall eine Zeitlang offen stehen bleibt, die Tröge und Raufen mit Kalkwasser gewaschen, und die Wände neu berappt werden. Auch muß man fortfahren, oft im Stalle zu räuchen. Im Mecklenburgischen impft man dem jungen Rindviehe die Viehseuche mit gutem Erfolg ein. Ein mehreres über diesen letzten Punkt findet man in des Herrn von Oerzen Schrift, betittelt: „Oeffentliche „Bekanntmachung der nunmehr „sattsam erprobten, und im Mecklenburg allgemein gewordenen „Inoculation der Rindviehseuche, „als des einzigen bisher bekannten Mittels, dieser Landplage zu „steuern, mit glaubhaften Documenten versehen, von C. D. „v. Oerzen, Beamten der Herzogl. Domainen-Aemter Bützner ꝛc." Hamburg, 1799. in 4.

Ueber die ganze Viehseuche aber ist nichts so lesenswerth, als das Chursächß., dieserhalb ins Land ergangene, Mandat, nebst dessen Beylagen.

Petersilie, Petersilge, ist ein Küchengewächs, wovon sowol das Kraut als die Wurzel zum Speisegebrauch dient. Man hat glatte und krause Petersilie, wovon erstere die gemeine Petersilie ist. Die krause Petersilie ist bey gleichem Nutzen der gemeinen, wegen ihres zierlichen Ansehens, und auch um deswillen vorzuziehen, weil sie nicht, wie jene, der schädlichen Hundspetersilie ähnlich ist, und damit verwechselt werden kann. Es ist noch eine dritte Art, von welcher bloß die süßen und wohlschmeckenden sogenannten Petersilienwurzeln gebraucht werden. Die Petersilie wird vom März bis in den November von Zeit zu Zeit dichte in ein wohl gegrabenes, und ganz klar geegtes Land gesäet. Das erste Jahr trägt sie keinen Saamen, deswegen läßt man sie allezeit zwey Jahre auf einem Flecke stehen, bis man Saamen bekömmt. Was man zu Saamen haben will, darf nicht beschnit-

schnitten werden. Die Petersilienwurzeln dürfen in kein frisch gedüngtes Land gesäet werden. Man nimmt die größten im October aus, und schlägt sie zum Gebrauch im Keller ein; die zum Saamen bestimmten behandelt man wie bey dem Worte Pastinak gesagt worden. Der Petersiliensaamen wird im August reif, und muß vor den Vögeln wohl verwahrt werden; ist er abgenommen, so wird er an der Sonne getrocknet, ausgerieben und rein gemacht, dann aber in einem Säckchen, an einem luftigen trocknen Orte hängend, aufbewahrt. Die Petersilie ist ein wohlschmeckendes und gesundes Essen, denn sie hat eine treibende und blutreinigende Kraft, auch ist sie den Schaafen sehr gesund, und ein Verwahrungsmittel wider die Raude. Eine Abart ist die macedonische Petersilie.

Pfänden, heißt jemanden, der auf einem fremden Grundstücke durch Hüten, Fahren, Reiten oder Gehen ꝛc. Schaden thut, und darüber angetroffen wird, ein Stück Vieh, oder etwas vom Handwerksgeräthe, oder auch ein Kleidungsstück, Hut, Mütze u. d. gl. gleich auf dem Platze nehmen, und es in die Gerichte des Ortes, wo die Pfändung geschehen ist, tragen; der Gepfändete ist sodann verbunden, sich zu Lösung seines Pfandes selbst in den Gerichten zu stellen, da er dann seines Ungebührnisses halber erst nach den Gesetzen mit einer Geld- oder Leibesstrafe belegt wird, über dieses aber den verursachten Schaden vergüten, die Gerichtskosten, das Pfandgeld an 5 gr. 3 pf. (ein Viertels oder Ortsgülden) entrichten, und wenn das Pfand ein Thier, auch dessen Fütterungskosten erstatten muß, und dann erst sein Pfand wieder bekömmt. Stellt sich der Gepfändete nicht auf Erfordern, so wird das Pfand an den Meistbietenden verkauft, und das gelösete Geld nach Abzug nur erwähnter Zahlungen in das gerichtliche Depositum genommen, bis der Eigenthümer es abholet.

Pfahl, ist ein langes, an einem Ende starkes, am andern zugespitztes Stück Holz, welches man in die Erde einschlägt, um etwas damit zu befestigen oder zu bezeichnen, oder auch um in nassem Boden den Grund irgend eines Gebäudes abzugeben. Diese letztern nennt man Rostpfähle. Ein Pfahl besteht aus dem Kopfe, Körper und der Spitze, letztere kommt in die Erde, der Kopf ist, wie natürlich, das Obertheil, und der Körper in der Mitten; diese müssen, nach der Länge des Pfahles, nach der Tiefe, und nach der Beschaffenheit des Bodens, in welchen er eingetrieben wird, und nach der Last, die er allenfals zu tragen hat, in gehörigem Verhältniß der Stärke stehen. Der Kopf muß an den Ecken verhackt seyn, oder auch, nach Befinden, ein eiserner Ring darum gelegt werden, weil er sonst splittert, wenn beym Eintreiben stark darauf geschlagen wird. Die Spitze des Pfahles muß dreymal so lang seyn, als der Pfahl stark ist,

ist, dabey muß sie bis ans Ende abgerundet seyn, und ihre Stärke sich nach der Beschaffenheit des Grundes richten; je härter derselbe, desto stärker die Spitze des Pfahles; bey ganz hartem, steinigtem Grunde muß sogar eine eiserne Spitze, der Schuh genannt, daran seyn, welcher, bey einer ziemlichen Tiefe, von gehärtetem Stahle seyn muß. In trocknem Boden muß man die Pfähle, so weit dieselben in die Erde kommen, brennen. Uebrigens bekommen die Pfähle nach ihrem Gebrauche verschiedene, dem Worte vorgesetzte Beynamen, als: Baum-Nummer-Grenz-Wein-Zaunpfähle ꝛc.

Pfahleisen, Sticheleisen, Stichselt, ist eine ohngefehr zwey Ellen lange, und zwey Zoll starke eiserne Stange, welche an einem Ende einen starken zugespitzten Kopf hat, und dazu bestimmt ist, um Löcher damit in die Erde zu stoßen, worein schwache Pfähle oder Stangen gesteckt und befestigt werden sollen.

Pfahlhaufen, ist ein, die Größe eines Weinberges bezeichnendes Wort. Ein Pfahlhaufen enthält 6 Schock Weinpfähle, welche im Winter Piramidenförmig darein gestellt werden, und im Sommer zur Unterstützung von eben so viel Weinstöcken dienen. Von einem Weinberge bestimmt man die Größe nach der Zahl seiner Pfahlhaufen, indem man sagt: er enthält so und so viel Pfahlhaufen, woraus man auf die Zahl der Weinstöcke, die er faßt, schließen kann.

Pfahlstecken, pfählen, stäbeln, heißt, Weinstöcke, Bäume, oder auch Erbsen, Bohnen u. d. gl. mit Pfählen oder Stäben bestecken, und sie zur Unterstützung daran binden. In den Weinbergen geschieht es, sobald sie geräumt sind, zu Ende Aprils oder Anfangs May. Man pflegt sie auch oben zu spitzen, damit sich nicht Krähen und Elstern darauf setzen.

Pfahlwurzel, siehe Herzwurzel.

Pfahlziehen, ist eine, gleich nach der Weinlese vorkommende, Weinbergsarbeit. Man muß dabey vorsichtig seyn, damit die Spitzen nicht abbreche. Dabey muß der Winzer untersuchen, ob die Gebirge gedeckt oder ungedeckt sind? Bey letztern müssen die Pfähle ausgezogen, und die Spitzen oben zusammen gesetzt werden, damit die Luft die Feuchtigkeit von dem in der Erde gestandenen Ende ausziehe, der Stock aber bloß dabey stehen bleiben; nach Befinden müssen sie aber auch mit dem Weinholze niedergelegt werden. Bey einem gedeckten Weinberge von lockerm sandigen Boden, werden die Pfähle umgekehrt, in Schutz gesteckt, oder umgeworfen, damit der Wind den Sand davon wegführe. Besser für die Weinstöcke, obschon nicht so gut für die Pfähle ist es, wenn die jungen Stöcke mit den Pfählen niedergelegt, und bey einem

nem eingesetzten Stock in einer ungedünkten Grube so lange daran gelassen werden, bis die Stöcke in den Gruben gedüngt sind, damit man die eingesetzten Stöcke in ungedüngten Gruben besser erkennen könne, welche sonst oft durch Gewässer, oder durch das Aufthauen, oder bey der Hacke einschießen oder eingetreten werden.

Pfand, heißt 1) eine Sache die ein Schuldner seinem Gläubiger bey Erborgung irgend eines größern oder kleinern Capitals übergiebt, und es ihm so lange läßt, bis das Capital nebst Zinsen wieder bezahlt ist. Dieses geschieht aus dem Grunde, daß der Gläubiger, im Fall der nicht erfolgten Wiederbezahlung, etwas in Händen habe, woran er sich halten könne. Doch ist dem Gläubiger nicht gestattet, irgend einigen Gebrauch von dem Pfande zu machen; auch wenn der Schuldner die Zahlung nicht leistet, darf er es nicht ohne Einwilligung des Schuldners oder der Obrigkeit veräußern oder zu seinem Nutzen verwenden, weil sonst der Schuldner Klage wider ihn anstellen, und Entschädigung fordern kann. Ein solches Pfand, das der Gläubiger in seine Gewahrsam bekommt, muß schlechterdings eine bewegliche Sache seyn; wird hingegen eine unbewegliche Sache verpfändet, so behält sie der Schuldner im Besitz und Gebrauch, dem Gläubiger hingegen wird das Pfandrecht daran durch obrigkeitlichen Consens zugesichert, dieses aber heißt nicht Pfand, sondern Hypothek. 2) Versteht man unter Pfand das bey einer Pfändung dem Gepfändeten genommene Stück, welches in die Gerichte zur Verwahrung gegeben wird, s. Pfänden.

Pfeiffer, sind kleine Maden, die sich in manchen Jahren im Sommerrübsaamen zeigen, und viel davon verwüsten. Sie sind eigentlich die Made des Rüsselkäfer. Wenn dieser um die Zeit der Sommerrübsammenblüte sich häufig einfindet, so legt er in jede Blüte ein Ey, aus welchem sich in der daraus entstehenden Schote obiges kleine Insekt entwickelt, das sich erst von den darin befindlichen Körnern nährt, und endlich sich herausfrißt, und ein Loch in der Schote hinterläßt, das ihr Aehnlichkeit mit einer Querpfeife giebt, daher rührt auch diese Benennung. Das sicherste Mittel dawider ist zeitigere Aussaat des Sommerrübsaamens, als gewöhnlich, am besten mit der Gerste; dann wird er blühen, ehe der Rüsselkäfer sich einfindet, welches nicht eher als im Julius zu geschehen pflegt. Nächst diesem hat man ein anderes sympathetisches, zwar auf keine Vernunftschlüsse gegründetes, aber durch die Erfahrung erprobtes Mittel. Man gehe früh vor Sonnenaufgang, oder Abends nach Sonnenuntergang, auf den Rübsaamenacker, nehme von jeder Ecke desselben einige Schoten mit Pfeifern weg, thue sie in ein Säckchen, und hänge sie in die Feueröße, so wer-

werden sich die Pfeifer geschwind verlieren. Eigentlich soll es still-schweigend geschehen. Dieses Mittel ist auch ein Universalmittel wider alle Arten von Raupen. Außerdem bleibt nichts übrig, als den von Pfeifern angegriffenen Rübsaamen, so wie er nur anfängt in die Gelbreife zu treten, wegzuhauen, und in Schwaden reif werden zu lassen. Es ist aber immer viel Verlust damit verbunden.

Pfennigsteuer, s. Steuer.

Pferch, Hordenschlag, Pferchschlag, ist ein von Horden umgebener Platz auf dem Felde, zum Nachtlager für die Schaafe bestimmt, damit sie durch ihren Pferch (Excremente) die sie darinnen zurücklassen, den Acker düngen. Dieser nimmt seinen Anfang mit den Hammeln und Merzvieh im April oder May, wenn die Nächte warm werden, die Mutterschaafe mit den Lämmern hingegen kommen erst im Junius in die Horden. Die Horden werden alle Nächte fortgeschlagen, und es wird damit so lange in langen schmalen Stallungen fortgefahren, bis der ganze Acker gedüngt ist. Wenn ein Strich der Länge nach über den Acker abgepfercht ist, so wird ein zweyter angefangen, und der gepferchte umgepflügt. In einer, dabey auf Rädern stehenden, Schaafhütte schlafen die Knechte, und die Hunde sind an den Hordenpfählen angehangen. Bey eintretenden Frühjahrs Nachtfrösten, oder starken Regen, muß das Pferchen ausgesetzt werden. Auf ebenen Feldern ist der Pferchschlag eine gute Düngung, jedoch nur auf zwey Früchte, denn länger äußert er seine Kraft nicht; auf abschüssigen Aeckern hingegen taugt er nicht, denn vor dem Unterpflügen eintretende Regengüsse schwemmen ihn fort. Auf 100 Stück Schaafe rechnet man 8 siebenellige Horden, womit man in einem Sommer 3 bis 4 Acker, den Acker zu 300 Quadratruthen, pferchen kann. Thon- und Lehmboden ist der beste zum Pferchen. Die Regeln, nach welchen ein Pferchschlag vortheilhaft eingerichtet werden kann, sind folgende:

1) Man wechsele damit, und bringe den Hordenschlag nicht alle drey Jahre auf das nemliche Feld, denn jede Düngungsart führt ihre eigenthümlichen Kräfte bey sich, daher ist das Wechseln mit dem Dünger so nöthig, als der Wechsel mit den Früchten. Zu dem muß auch wegen der nöthigen Lockerung des Bodens allemal eine Mistdüngung auf eine andere folgen.

2) Man pferche nicht allezeit bloß entlegene, sondern auch nahe Felder, weil aus der nur angeführten Ursache erstere außerdem den letztern nie an Güte beykommen werden.

3) Man pflüge den Pferch nicht so tief unter als den Mist, weil sonst wegen ermangelnder Lockerung die Oberfläche bald zu fest werden würde, um die Eindrücke der Witterung einzunehmen. Man untergreife aber das Feld bey jeder folgenden Pflug-

art, so wird erst die Oberfläche, und dann die Erde immer ein Paar Zoll tiefer durchdüngt. Daher ist es auch nicht gut, den Pferch zur Saat unterzupflügen, weil solches theils nicht tief genug geschehen, theils auch der Pferch seine Kraft nicht genug äußern kann.

4) Man mache die Stallungen nicht zu groß, damit auch Pferch genug zur Düngung in jede komme. Auch schlage man die Ställe in einer länglich schmalen Gestalt, weil bey kurzen breiten Stallungen zu viel Zeit vergeht, ehe der Pferch untergepflügt werden kann, binnen welchen der Pferch von der Sonne ausgezogen, vom Regen weggespült, oder von denen auf die Braache hütenden Schweinen weggefressen wird, und also dem Acker keine Kräfte geben kann.

Nach diesen Voraussetzungen würde also das richtige Verfahren mit dem Hordenschlage folgendes seyn. Zuerst pferche man solche Felder, wohin man Lein, Sommerrübsaamen oder Kraut bringen will, so daß der Pferch untergebraacht, gewendet oder gedreyartet werde. Wenn man aber solche Felder pfercht, die mit Winterfrucht bestellt werden sollen, so pferche man nur bis zur erfolgten Dreyart, dann kann man abgeerndtete Erbsen oder Wicken, auch Klee, Möhren und Kartoffelfelder pferchen, und den Pferch unter- in ein Paar Wochen aber den Acker noch einmal pflügen. Nach der Hafererndte kann man noch einen sehr vortheilhaften Hordenschlag anbringen, wenn man Vorarten hat, welche sehr hoch angetrieben sind, diese pflügt man 3 Zoll tief, schlägt die Horden in langen, aber nicht breitern Stallungen, als die Vorarten sind, darauf, und läßt sie in kürzern Nächten drey, in langen Herbstnächten aber, zwey Nächte auf einem Platze stehen, sodann schaufelt man die Erde 2 Zoll tief ab, und bekommt so eine vortreffliche Düngererde. Doch versteht sich, daß diese Vorarten rein und nicht verqueckt seyn dürfen. Im späten Herbste kann man auch die abgeerndteten Grummtwiesen mit Nutzen pferchen.

Wo Bauernschaafe sind, wird eine Art von Pferch auf folgende Art bereitet; der Hirte hält alle Tage an einem gewissen Orte das Mittagslager mit den Schaafen, sammelt sodann Nachmittags den verlornen Pferch zusammen, und verkauft ihn den Bauern zur Düngung, welche nicht ganz übel ist.

Pferchrecht, ist das Recht, das die meisten mit einer Privatschäferey beliehenen Güter haben, ihr eigenes Feld mit ihren Schaafen zu pferchen. Zuweilen ist auch bey Gütern, welche keine Schäferey haben, hingegen aber die Hutung einer Schäferey auf ihren Grundstücken leiden müssen, das Recht, daß jene hutungsberechtigte Schäferey jährlich eine gewisse Anzahl Aecker dieses Gutes pferchen muß. Bey der Schäferey, welche dieses zu leisten hat, heißt es die **Pferchservitut**.

Pferd, ist ein der Landwirthschaft unentbehrliches Thier; denn man braucht es um Wagen, Pflüge, Egen, Walzen u. d. gl. zu ziehen, auch zum Reiten und Lasttragen. Es ist das nützlichste Zugvieh, welches mit der Stärke auch die Geschwindigkeit verbindet. Man beurtheilet ein Pferd 1) nach seiner Farbe; man hat vier Hauptfarben, nemlich: schwarz, weiß, roth und braun. Schwarze Pferde nennt man Rappen, diese sollen von melancholischem Temperament, und daher böse, faul, falsch, scheu, und leicht dem Koller unterworfen seyn. Pferde, welche viel weißes an sich haben, gemeiniglich aber im Alter ganz weiß werden, nennt man Schimmel. man schreibt ihnen das phlegmatische Temperament zu, daher sollen sie von weichlicher Natur seyn. Man hat darunter ganz weiße, Apfelschimmel, Hechtschimmel, Mückenschimmel, Schwarzschimmel, Rothschimmel, Grauschimmel und Blauschimmel. Wenn die letztern beyden Sorten schwarze Köpfe haben, so nennt man sie Mohrenköpfe. Wer gern ganz egale Pferde im Zuge hat, der kaufe nicht Schimmel, denn sie verändern mit jedem Jahre, eines mehr, das andere weniger, die Farbe, und werden lichter, daher bleiben sie nicht 2 Jahr nach einander sich in der Farbe gleich. Braune Pferde sollen ein sanguinisches Temperament haben, und daher muthig, beherzt, dauerhaft, geschwind, arbeitsam und gelehrig seyn, welche Eigenschaften der höhere Grad der Dunkelheit der Farbe am stärksten bey sich führet. Man hat Hell- Gold- Kirsch- Kastanien- Dunkel- und schwarzbraune Pferde. Die rothen Pferde werden Füchse genannt, und diesen ist das cholerische Temperament eigen, und sollen daher hitzig, muthig, aber auch böse seyn. Man hat Lichtfüchse, Rothfüchse, Goldfüchse, Brandfüchse, Dunkelfüchse. Ausser diesen vier Hauptfarben und ihren Unterabtheilungen hat man auch noch Falben und Schecken. Letztere sind allezeit weiß mit Flecken von einer andern Farbe; sind diese gesprengelt, so nennt man sie Tieger. Die Falben sind weder Braune noch Füchse, und zeichnen sich durch einen schwarzen, auf dem Rücken herunterlaufenden, Streif aus. Es giebt darunter Mausefalben, welche eine graubraune Farbe haben. Gelbe und Isabellen, bey manchen ist der Schweif und die Mähne weiß, bey andern schwarz; diese nennt man weiße oder schwarze Extremitäten. Manche Pferde aller Farben haben Abzeichnungen, d. h. weiße Füße, kleine weiße Flecke an der Stirn. diese heißen Blume, sind sie größer, Stern, länglich, Blässe, und ein länglich weißer Streif auf der Nase, eine Schnippe. Die Pferde werden 2) beurtheilt nach ihrem Vaterlande. Unter den deutschen sind berühmt, die Hollsteiner, Meklenburger, die Neustädter- und Senner Pferde, in Sachsen vorzüglich die Wendelsteiner Gestüttpferde. Berühmte auslän-

ländische Pferde sind: Dänische, Ungarische, Pohlnische, Spanische, Neapolitanische, Englische, Türkische, Arabische und Tartarische. 3) Kommt die Schönheit eines Pferdes in Anschlag. Zu einem schönen Landpferde gehört, eine eine nicht allzuhohe Größe, gehöriges Verhältniß der Glieder gegen einander, ein kleiner magerer Kopf, eine schmale hohe Stirn, kurze, spitzige, aufrecht stehende, und wohl ausgeschnittene Ohren, große, helle, schwarze, muntere Augen, große aufgeblasene Nasenlöcher, ein kurzes trocknes Kinn, dünne Lefzen, auch ein feuchtes, nicht allzuenges, nicht schwarzes, sondern rothes Maul, eine nicht zu dicke und nicht zu lange Zunge, ein etwas gebogener, nicht zu dicker und nicht zu dünner, mehr langer als kurzer Hals, starke und lange Mähne und Schweif, eine starke breite, nicht allzufleischige Brust, an der die Muskeln sichtbar sind, ein starker, vom Ende des Halses bis zum Anfange des Kreutzes etwas, aber nicht zu sehr eingebogener Rücken, ein wohl ausgefülltes, durch eine flache Rinne in zwey gleiche Theile getheiltes Kreutz, ein kleiner eingezogener, bey einer Stute aber etwas größerer Bauch, runde und dicke Lenden, ein schwarzer eingezogener Schlauch, gleiche, nicht gebogene Kniee, gerade, dürre, aber doch starke Schenkel, kurze, wohl abgesetzte Kegel, wohl eingetheilte Fesseln, ein mittelmäßiger Saum, und schwarzer runder harter Huf. 4) Kommen die Fehler in Betracht, diese sind a) Erbfehler, als: der Rotz, die Mancke, weite Ohren, Speckhals, ein dicker Kopf, so wie auch wenn sie von Natur falsch, boßhaft, beißig, tückisch, dumm, stätisch oder hartmäulig sind. b) Hauptfehler, wenn sie kurzen, schweren Athem haben, hartschlächtig sind, köckern, Fehler am Gesichte, als Blindheit, Mondblindheit, ferner wenn sie schiefschenklich, kuhlatzschig, bockbeinig, schwach, vorn sich kreutzend oder streichend sind, ein Saukreutz oder Saurücken haben. c) Geringe Fehler sind, wenn sie sich nicht gut putzen, auffitzen oder beschlagen lassen, sich im Wasser niederlegen, eigensinnig, scheu, oder faul sind. 5) Das Alter der Pferde erkennt man a) an den Zähnen. Das Pferd bringt oben und unten 6 Milchzähne mit zur Welt, davon verliert es im dritten Jahre die 2 mittlern, und bekommt andere an deren Stelle; dieses nennt man das Erstemal zahnen; im vierten Jahre fallen die folgenden beyden aus, und werden durch andere ersetzt, dieses ist das Zweytemal zahnen, und im fünften Jahre verliert es die beyden Eckzähne, dafür bekommt es ebenfalls zwey andere, und dieses heißt abzahnen. b) Am Kerne, dieses ist eine kleine schwarze Vertiefung, die ein sechsjährig Pferd auf allen 6 Zähnen hat, und die sich mit den Jahren ausfüllt, und die schwarze Farbe verliert; dabey werden die anfänglich weißen Zähne gelb, und das Zahnfleisch zieht sich zurück, daß die Zähne viel länger werden, als vorher. c) Am Haacken, jedoch nur bey Hengsten und Wallachen;

dieser ist bey einem sechsjährigen Pferde scharf, inwendig, nach der Höhe zu, etwas ausgeschweift, füllt sich aber einer mehr aus, und ist bey einem alten Pferde ganz rund, dick und stumpf. d) Alte Pferde bekommen auch weiße Haare, und Gruben über den Augen. Beym Pferdekauf hat man auf folgendes zu sehen: Man untersuche das Alter an den Zähnen, besehe die Augen genau, ob nicht etwa eine Blindheit vorhanden, man merke ferner auf, ob es am Halse, an der Brust oder sonst ein Merkmal habe, woran man erkennen könne, ob es vorher einen Schaden gehabt hat, oder im Zuge zu sehr angegriffen worden ist? Man sehe zu, ob es auf allen vier Füßen, besonders auf den vordern gleich fest stehe, und stehen bleibe, ohne die Füße abzuwechseln, und bald einen bald den andern vorzusetzen? Man stoße das Pferd in die Kniekehle, um zu sehen, ob es auch dann fest stehe? Man reite es wo möglich bergan, so wird man am besten finden, wie es die Beine hebt, ingleichen ob es mit den Vorderbeinen knickt, oder Hülfe am Zaume sucht? Man untersuche, ob es den Spath, die Maucke, Gallen, Hornklüfte oder Oberbeine habe? Man hebe ihm die Vorderbeine auf, um zu sehen ob es sich gut beschlagen lasse, oder ob es etwa zu lange Vorderbeine habe, weil es dann gern anstößt. Man gebe auf dem Athem Acht, ob es etwa hartschlägig oder kurzathmig sey? Man untersuche die Beschaffenheit des Rückens, ingleichen ob es sich gut satteln, anschirren und zäumen läßt. Man sehe zu, ob es die Ohren oft zurücklege; denn dann ist es tückischer Art. Man gebe Acht, ob es sich gut vom Stalle oder von andern Pferden wegreiten lasse, die dieses nicht thun, sind oder werden stätisch. Man lasse dem Pferde ein Futter Hafer geben, und beobachte dabey, ob es etwa köcke. Dieses sind die Hauptpuncte bey Untersuchung eines Pferdes; ein mehreres hierüber lese man im zweyten Band meines Handbuches der Landwirthschaft, Theil III. Absch. 1. §. 2 und 3. S. 88-115. nach.

Wenn ein Landwirth hinlängliches grünes Futter hat, so kann er sich seine benöthigten Pferde selbst ziehen, zumal da man in unserm Lande die schönste Gelegenheit hat, seine Stuten mit guten Hensten belegen zu lassen. Eine Stute, die man belegen lassen will, muß wenigstens 4 Jahr, und der Hengst, der sie bespringt, nicht unter 5 Jahr alt seyn, weil sie nicht eher vollkommen ausgewachsen sind. Die rechte Zeit Stuten zu belegen, ist im April und May; im Herbste ist es nicht wohl gethan, denn das Fohlen, welches, weil eine Stute 11 Monat und 10 Tage trägt, im Herbste fiele, würde, wegen Mangel an grünem Futter, von der Mutter schlechte Milch bekommen, und daher oft Noth leiden müssen. Um versichert zu seyn, daß die Stute zugekommen ist, belegt man sie nach 9 Tagen zum zweyten- und nach nochmals 9 Tagen zum drittenmale. Eine trächtige Stute darf mit der Arbeit nicht übernommen, muß aber gut gefüttert werden.

So-

Sobald das Fohlen zur Welt gekommen ist, wird es mit Salz bestreut, damit es die Mutter gern belecke und dadurch lieb gewinne. Die Mutter bekömmt etwas Brod mit Wein befeuchtet. Nach 14 Tagen kann sie wieder zur Arbeit gebraucht werden, und das Fohlen allenfalls mit hinauslaufen. Nach drey Monaten kann das Fohlen abgewöhnt werden; vorher schon läßt man es mit der Mutter fressen, um es daran zu gewöhnen. Beym Absetzen bringt man das Fohlen in einen besondern Stall, giebt ihm Heu, und tränkt es noch einige Wochen mit laulichem Wasser, mit Kleyen oder Mehl vermischt, kalt Brunnenwasser aber darf es noch nicht bekommen. Der Mutter melket man das Euter täglich aus, und läßt sie nicht bis ans Euter ins Wasser reiten. Wenn das Fohlen ein halb Jahr alt ist, giebt man ihm 2 Loth Spießglas zur Reinigung, hiervon streut man ihm früh ein Loth auf das erste, und das andere des Abends auf das letzte Futter. Nichts bekommt einem Fohlen besser, als wenn es auf die Weide gehen, sein Futter selbst suchen, und sich dabey recht auslaufen kann. Auch im Stalle muß es in einem geräumigen Verschlage stehen, und Anfangs eine niedrig stehende Krippe haben, welche aber in der Maaße, als es wächst, immer höher gemacht werden muß, damit das Fohlen den Kopf hoch tragen lernt. Es ist sehr schädlich, wenn die Pferde, wenn sie auf die Weide geritten werden, scharf laufen müssen; man muß sie ganz langsam hinreiten, damit sie nicht warm dahin kommen und ihnen die Weide nicht schade. Bey Nebel, starkem Thau oder Reif darf man sie nicht eher auf die Weide bringen, bis diese Dünste von der Sonne weggeleckt worden sind. Auch muß man sie des Abends vor Sonnenuntergang, ehe der Thau fällt, in den Stall zurückbringen. Auch darf man ihnen nicht zulassen, Holzäpfel zu fressen, wovon sie krank werden, und die Stuten verfohlen. Nächst der Weide füttert man die jungen Fohlen im Stalle mit Heckerling, worunter gutes Heu geschnitten worden, auch etwas, jedoch nur wenig Hafer, stark mit klar geschnittenem Heckerling vermischt, damit es das Fohlen desto leichter verdauen könne. Junge Pferde dürfen vor dem vierten Jahre nicht zur Arbeit angehalten werden, da sie völlig ausgewachsen sind, und ihre völligen Kräfte erlangt haben. Solche geschonte Pferde werden nicht nur weit stärker, sondern auch weit älter, als früher gebrauchte, wie man häufig an vielen Bauerpferden sehen kann, welche ihre jungen Pferde oft schon im zweyten Jahre anspannen, und dafür Sandrücken, krumme Hinter- und steife Vorderfüße bekommen. Die Hengstfohlen, welche Wallachen werden sollen, werden gewöhnlich im zweyten Jahre gerissen, doch würden sie mehr Kräfte und Muth behalten, wenn man damit bis ins vierte Jahr wartete.

Um ein Pferd in gutem Stande zu erhalten, braucht man es nicht übermäßig zu füttern, nur muß es hinreichend Futter, und dieses in gehöriger Ordnung bekommen; zu dem Ende muß allemal zu einer gewissen bestimmten Stunde gefüttert werden. Das Füttern muß zwey Stunden dauern, da ihnen das Futter auf zwey- oder dreymal gereicht, und wenn sie es aufgefressen, auch Heu aufgesteckt wird, alsdann läßt man das Pferd eine halbe Stunde stehen, und tränkt es sodann. Krippen und Raufen muß man stets rein halten, und auch das Futter von allen Staube und Unrathe reinigen, weil sonst üble und gefährliche Drusen die Folge davon sind. Ordentliches Putzen und Striegeln ist den Pferden die halbe Fütterung, auch ist es ihnen sehr dienlich, wenn die Augen fleißig mit kaltem Wasser ausgewaschen werden. Die Stände müssen immer reinlich gehalten, und so angelegt werden, daß der Harn ablaufen kann, denn von einem feuchten und unreinen Standorte bekommen sie die Maucke und andere Krankheiten der Füße. Wenn sie von der Arbeit erhitzt in den Stall kommen, dürfen sie nicht sogleich gefüttert werden, sondern man muß sie erst etwa eine Viertelstunde stehen und verkühlen lassen. Noch weniger darf man sie gleich tränken. Manche geben ihnen vorher etwas Heu, und halten sie nachher wieder scharf zur Arbeit an, und so glauben sie, daß ihnen das Saufen nichts schaden soll; allein dieses ist falsch, denn die Lunge, ist wenn das Pferd erhitzt ist, voll Luft, warm und ausgespannt, wenn nun das kalte Wasser hineinkommt, so geräth das Blut in Stocken, es entsteht eine Entzündung der Lungen, und endlich die Lungensucht, woran die Pferde stark röcheln, husten, und bald sterben. Ueberhaupt darf man kein Pferd, weder jung noch alt, mit ganz kaltem Wasser tränken, sondern das Wasser muß vorher einige Stunden in einem reinen Fasse im Stalle stehen. Man pflegt auch ein wenig Heu in den Tränkeimer zu werfen, wovon das Wasser von seiner Härte verliert, und die Pferde nicht so gierig saufen, folglich auch sich nicht übersaufen können. Deswegen muß man auch im währenden Saufen den Pferden den Eymer bisweilen wegziehen. Beym Beschlagen muß man darauf sehen, daß es nicht zu oft geschehe, auch nicht zu lange damit gewartet werde; dabey darf man nicht zu tief auswirken, den Huf nicht raspeln, sondern man muß das Eisen genau auf den Huf passen, und sorgfältig aufschlagen.

Das beste Pferdefutter ist Hafer, und man rechnet auf ein paar Arbeitspferde täglich 1 Dreß. Viertel, ein Pferd aber das einspännig getrieben wird, muß allein 3 Metzen bekommen; dazu rechnet man auf jedes Pferd 6, 8 bis 10 Pfund Heu, und hinlänglichen Heckerling. Im Sommer kann man jungen Klee unter den Heckerling schneiden, oder ihnen auch etwas, jedoch nicht eher

eher, bis er blüht, statt des Heues geben, an dessen Stelle ihnen aber Esparsette, grüne Wicken, oder auch Wickfutter ein so nahrhaftes als gesundes Futter sind. Wer genöthigt ist, den Pferden Gerste oder Korn zu füttern, der giebt statt ein Viertel Hafer, drey Metzen Gerste, oder zwey Metzen Korn, letzteres stark eingequellt oder gar gekocht, die Gerste am liebsten geschroten.

Die vornehmsten Krankheiten der Pferde sind folgende:

1) Die Darmgicht oder sogenannte Feiffeln oder Feibelkrankheit. Die Feibeln sind Drüsen am hintern Theile der Kinnbacken, gerade unter den Ohren; weil nun diese zu der Zeit aufschwellen, so glauben unwissende Schmiede, die ganze Krankheit durch Schlagen, Quetzschen, Kneipen oder Oefnen gedachter Feibeln zu heilen. Die ganze Krankheit ist eine Windcolik, welche dem Pferde den Leib auftreibt, wobey es die empfindlichsten Schmerzen leidet, wovon es sich durch Niederwerfen und Wälzen Linderung zu verschaffen sucht. Sie entsteht von verschlossenen Blähungen in den Gedärmen, welches besonders bey Köckern der Fall ist, oft aber auch vom genossenen jungen Klee herrührt, oder auch von Würmern, welche vorzüglich gern rege werden, wenn man den Pferden Hülsenfrüchte, oder das dürre Stroh davon, zu fressen giebt. Zuweilen kann eine innerliche Entzündung der Grund davon seyn. Ist der Leib nicht sehr hart, so giebt man dem Pferde lauliche Klystiere von Wasser und Salz, oder auch von Wasser und Seife, und wiederholt solches alle Stunden. Zugleich giebt man ihm 2 Loth Huflattig und 1 Loth Kümmel, wohl pulverisirt, und mit Honig zu einer Latwerge gemacht, ein; dadurch werden die Winde fortgetrieben, und das Pferd wird wieder hergestellt; doch muß man ihm, um einem Rückfalle vorzubeugen, alle 5 Stunden 8 Loth Glauberisches Salz, im Wasser aufgelößt, eingeben, welches die in den Därmen angehäufte Materie abführt. Ist aber der Leib sehr aufgetrieben und hart, und das Pferd sehr warm, so giebt man ihm die Klystiere von Leinsaamen und Chamillen im Wasser gekocht, und etwas Baumöl darzu gegossen, auch giebt man ihm alle 2 Stunden 1 Pfund Leinöl, oder in dessen Ermangelung Baumöl ein. Auch ist in diesem Falle ein Aderlaß sehr heilsam. Ist auch der Uringang dabey verstopft, so muß man das Pferd in den Schaafstall bringen, den Mist aufhacken, und das Pferd darauf stellen, dessen starke Ausdünstung den Harn bald fortreiben wird. Jede Gemeinde sollte billig zu diesem Gebrauche eine Klystierspritze anschaffen und unterhalten.

2) Rappen oder Struppen.

Diese sind Grinde, erstere an der Kniekehle, letztere an den Fesseln, welche daher rühren, wenn die Pferde an den Füßen nicht reinlich gehalten werden. Um diese zu vertreiben, gebraucht man innerlich blutreinigende Mittel, strengt das Pferd bey der Arbeit nicht zu sehr an, giebt ihnen eine rein-

reinliche Streu, eine Aderlaß auf beyden Schrankadern, und schmiert sie mit folgender Salbe: 4 Loth Quecksilber und etwas Terpentin in einem steinernen Mörsel so lange gerieben, bis es das glänzende Ansehen verloren hat, dann etwas Schweinfett darunter gerieben, und so lange auf den schadhaften Fleck, nachdem man vorher die Haare abgeschoren hat, gelegt, bis sich ein Schorf aufsetzt, der hernach wieder abfällt, dieses ist das beste Mittel. An dessen Stelle kann man auch Eibischsalbe, Pappelsalbe und Lohröl, von jedem gleich viel nehmen.

3) Maucken.

Der Grund davon sind in die Füße ziehende scharfe Feuchtigkeiten. Die Geschwulst dabey ist stärker als bey vorigen, und ist nur zwischen den Fesseln durch einen Schorf sichtbar, geht gewöhnlich in Eiterung über, und bricht oft auf. Sie entstehen aus den nemlichen Ursachen, wie die Rappen und Struppen. Man muß einem damit befallenen Pferde 24 Stunden hinter einander alle Stunden frischen, warmen Kuhfladen, 2 bis 3 Finger dick in einem alten Lappen um die Füße schlagen, und während der Krankheit kein Gras geben. Man kann auch dem Pferde am Halse zur Ader lassen, und laxiren, dabey aber den Schaden täglich 3 bis 4 mal mit warm gemachtem Blauwasser waschen. Sollte die Krankheit dadurch noch nicht gehoben seyn, so brauche man folgende Salbe: Altheesalbe, Pappelsalbe, Johannisöl, weiß Lilienöl, Regenwurmöl, jedes 2 Loth, und daraus eine Salbe gemacht.

4) Flußgallen.

Eine Flußgalle ist ein fetter weißer Buckel an den Knieen der Pferde, der voll gelber Materie ist, und endlich zu einem Knorpel erhärtet. Man öfne ihn mit einer Lanzette, streiche früh und abends frischen Eyerdotter in die Wunde, bis keine Feuchtigkeit mehr herausläuft, und sie selbst zuheilet. Der Schnitt muß wenigstens 1 Zoll lang seyn, damit die Wunde nicht so bald zufällt, sondern einige Tage offen bleibt, und die scharfe Feuchtigkeit ganz herausläuft. Man binde jederzeit ein Stückchen Waschschwamm mit einer Binde darauf, damit die Wunde offen bleibe, und keine Luft dazu komme.

5) Steingalle.

Die Steingalle ist ein dunkelrother Fleck im Hufe, der bis in den fleischigen Theil des Fußes geht. Sie entsteht auch aus gleicher Ursache, wie die Maucke, und ist gemeiniglich so groß, wie eine Haselnuß. Man schneidet sie auf, drückt das Blut rein aus, und thut ein Küchelchen aus Terpentin, mit Mercurio sublimato, und gestoßenem ungelöschtem Kalk, von jedem gleich viel vermischt, gemacht, in die dadurch entstandene Oefnung, und streicht Baumwachs darauf. Oder man schneidet die Steingalle so tief als möglich aus, um das Blut auszudrücken; dann tröpfelt man Schwefelgeist in die Wunde.

Oder

Oder man vermischt Fett mit Mercurio sublimato, und bestreicht das ausgeschnittene Loch damit. Nach einigen Tagen schabt man die Steingalle rein aus, legt einen zerzupften leinenen Lappen in weißen Balsam getaucht in die Wunde, und bindet den Fuß zu.

6) Spröden Huf.

Hirsch- oder Rindstalg, Baumöl, gelbes Wachs, Pech, Venetianischen Terpentin, jedes ein Pfund, recht fein zerschnitten, vier Hände voll Kornsaamen dazu gethan, und in einem messingenen Gefäße gekocht, bis die Masse grün aussieht, dann durch ein Tuch gedrückt, und zum Gebrauch aufgehoben. Man schmiert den Huf wöchentlich zwey bis dreymal damit. Oder man nehme gelbes Wachs, Unschlitt, Terpentin, Schweinfett, Klauenfett, von jedem ein Pfund, läßt es über dem Feuer zergehen, und verfährt auf gleiche Weise damit. Der spröde Huf entsteht, wenn die Schmiede, wie sie gewöhnlich zu thun pflegen, die Eisen zu heiß und noch glühend auf den Huf legen, um sie zu richten.

7) Die Druse.

Die Druse ist bey den Pferden das, was bey den Menschen Husten und Schnupfen ist, aber sie kann bey den Pferden gefährlichere Folgen haben, als bey den Menschen, denn wenn man nicht in Zeiten Mittel dawider anwendet, und die Pferde dabey gehörig abwartet, so kann der Rotz, die Lungenfäule daraus entstehen, oder das Pferd haarschlägig werden. Man kann dieser Krankheit vorbeugen, wenn man vor dem Füttern das Heu gehörig aufschüttelt, und den Hafer wohl schwingt, auch die Krippen und Raufen rein genug hält, damit die Pferde keinen Staub und Unrath zu fressen bekommen. Diese Krankheit kann auch entstehen, wenn im Frühjahre Schneewasser unter das Wasser kömmt, womit man die Pferde tränkt. Man kann dem Uebel dadurch vorbauen, wenn man bey sorgfältiger Fütterung dem Pferde im Frühjahre und Herbste zur Ader läßt, und ihnen zugleich nachstehenden Pulvers eine Handvoll auf das erste Morgen- und auf das letzte Abendfutter streut: als: Roßschwefel, Antimonium crudum, rothen Bolus, von jedem ein halb Pfund, Foenum graecum, gebranntes Federweiß, Sadebaum, Enzianwurzel, Zittersaamen, Anies, Teufelsdreck, von jedem 3 Loth, alles pulverisirt und wohl vermischt. Zeigt sich die Druse wirklich, so lege man 4 Eyer 12 Stunden lang in Weinessig, stoße sie dann, und gebe sie dem Pferde auf 2 oder dreymal ein. Oder man gebe ihm 8 Tage hinter einander alle Morgen und Abend 3 Löffel voll von folgendem Pulver, als: Antimonium crudum, Roßschwefel, Eberwurzel, Foenum graecum, Lorbeeren, Alantwurzel, Salpeter, Sassafraß, Rhabarber, Pomeranzenschaalen, Meisterwurzel, Haferwurzel, Coriander, Zittber, Goldschwefel, jedes 2 Loth, gut pulverisirt, und darunter

2 Loth Salz gemischt. Vergeht die Druse noch nicht davon, so gebe man dem Pferde einen Trank aus einer Handvoll Hollunderblüten, in ein Nößel Ziegenmilch gesotten, und mit einer Theetasse voll Baumöl vermischt, gieße ihm dieses laulich, aber sehr behutsam, durch die Nase ein. Dieses kann man alle 3 Tage wiederholen, bis die Krankheit gehoben ist. Ich bin zwar sehr wider das Eingießen der Tränke durch die Nase, aber in diesem Falle ist es nöthig, um den Schleim fließend zu machen. Junge Pferde sind der Druse am meisten ausgesetzt, und jedes muß sie doch wenigstens einmal überstehen. Sie zeigt sich durch Husten, Knoten oder wohl gar dicke Beulen am Kopfe, Halse und unter der Kehle, ingleichen durch Schnauben und Schütteln mit dem Kopfe. Man muß solche Pferde recht warm halten, damit das, die Druse verursachende dicke und schleimige Geblüt besser circuliren kann, gebe ihnen recht oft und viel gestampfte Disteln, welche viel flüchtiges Salz bey sich führen, füttere sie mit Meerrettig, mit Haferschrot, und vielem Heckerling vermischt, tränke sie nicht mit kaltem hartem Brunnen = sondern mit weichem laulichem Fluß = oder Teichwasser, und mache ihm oft eine gute weiche Streu. Will sich der Ausfluß noch nicht recht finden, so räuchere man das Pferd mit Zucker und Krautstrünken dergestalt, daß man ihm eine Decke über den Kopf hängt, und darunter das Pferd so räuchert, daß der Rauch recht durch Maul und Nase hinein, und auch von außen an die Knoten und Beulen ziehe. Ein sehr gutes Mittel wider die Druse, besonders zum Vorbauen und im Anfange, ist das Naumannische Drusen = und Freßpulver, welches in Leipzig auf der Hallischen Gasse im Naumannischen Hause bey dem Kaufmanne Budras, als dem Naumannischen Erben, zu bekommen ist.

8) Der Roß.

Dieser ist eine eingewurzelte heftige Druse, welche gefährlich, ansteckend, und schwer zu heilen ist. Es fließt dabey ein Schleim aus der Nase, welcher einen Geruch hat, wie verbranntes Schießpulver. Dieser legt sich an Krippen und Raufen wie Leim an, klebt das Futter und Heu ganz zusammen, und fällt im Wasser zu Boden, bey jeder andern Druse aber schwimmt er oben auf. Die Knoten, welche sich bey andern Drusen hin und her schieben lassen, sind beym Rotze ganz fest und unbeweglich. Folgendes ist das einzige Mittel, welches, in Zeiten gebraucht, die Krankheit noch heben kann: ½ Pfund Wacholderbeeren, ½ Pfund Enzianwurzel, 8 Loth Galgant, 4 Loth Goldschwefel, alles wohl pulverisirt, unter einander gemengt, und mit dem nöthigen Honig zu einer Latwerge gemacht, hiervon dem Pferde täglich dreymal eingegeben, und während der Kur Waitzenkleyen und Gerstenmehl mit Wasser angefeuchtet, wenig Hafer und gar kein grünes Futter gefüttert. Hilft dieses nicht, so lasse man es todstechen, verbrenne das darauf gelegene Zeug, reiße seine Krippe und

und Raufe heraus, und schaffe eine neue, nebst einem guten Tränkeimer an, auch berappe man den ganzen Stall neu, weil ein anderes, von neuem dahin kommendes Pferd, außerdem gewiß angesteckt wird.

9) Die Hartschlächtigkeit, Haarschlag.

Diese Krankeit ist unheilbar, und nichts anders, als die menschliche Schwindsucht, doch kann man ein Pferd bey guter Abwartung, nur nicht zu starker Arbeit, einige Jahre erhalten. Die Kennzeichen sind: geschwindes Athemholen, starkes Heben der Seiten und Einziehen der Lenden, weites Aufreißen der Nasenlöcher im Gange, wobey das Pferd bey hinlänglichem Futter immer mager bleibt, und leicht schwitzt.

10) Die Lungenfäule.

Ist ebenfals eine Lungenkrankheit, wobey das Pferd traurig steht, oft nicht fressen will, gern Erde frißt, wenn es welche bekommen kann, im Stalle oft über den ganzen Leib schwitzt, stark hustet, und es ihm aus dem Halse übel riecht. Aus dem Grunde kann ein solches Pferd nicht geheilt werden, doch kann man es durch ein Loth Isländisches Moos täglich auf das erste Futter gegeben, eine geraume Zeit brauchbar erhalten.

11) Vom Verschlagen oder Verfangen.

Wenn ein Pferd erhitzt ist, und sich darauf erkältet, oder zu geschwind getränkt wird, oder wenn man es zu stark gegen den Wind reitet, oder bey einem langen Ruhestande zu gut füttert, so verschlägt es. Die Krankheit äußert sich dadurch, daß es die Lenden einzieht, die Kniee nicht gut biegen, auch nicht stallen und misten kann. Zur Heilung muß man die unterbrochene Ausdünstung wieder herzustellen suchen, und zu dem Ende das Pferd in einen warmen Stall stellen, ihm ein oder anderthalb Loth Biebergeil eingeben, die Bugader lassen, das aufgefangene Blut warm mit Terpentinöl vermischen, und die Füße, vorzüglich in den Gelenken, damit tüchtig einreiben. Dabey giebt man ihm folgende Latwerge: 2 Loth Kampher, 4 Loth Teufelsdreck, 3 Loth Schwefel, 8 Loth rothen Bolus, 2 Loth Sadebaum, 2 Loth heydnisch Wundkraut, 2 Loth Tausendgüldenkraut, 2 Loth Brustwarz, Eberwurzel, Anies und Lorbeeren, jedes 2 Loth, alles wohl zu Pulver gemacht, unter einander, und so viel Honig dazu gemengt, als zur Bereitung einer Latwerge nöthig ist, die man dem Pferde 5 bis 6 Tage nach einander eingiebt, und es dabey fleissig herumführt.

12) Von den Würmern.

Ein mit Würmern behaftetes Pferd ist stets unruhig, schlägt und stampft mit den Füßen, legt sich nieder, reibt und beißt sich in die Seiten, und sucht sich mit dem Hintertheile an der Wand zu reiben. Man gießt dem Pferde eine Handvoll Sadebaum und ein halb Nößel Schusterschwärze

in

in einer Kanne Bier gekocht, durch das Maul ein, und reitet es mäßig, auch kann man ihm Bergöl eingießen, wovon die Würmer auch sterben.

13) Daß ein erhitztes Pferd nicht verschlage.

Man reibt ein Loth Roßschwefel, und zwey Loth gemeinen Salpeter zu Pulver, und giebt dem Pferde einen Eßlöffel voll auf Brod zu fressen.

14) Wenn ein Pferd nicht stallen kann.

Rührt diese Krankheit nicht vom Verschlagen her, so braucht man es nur in fließendes Wasser zu reiten, und ein Weilchen, aber nicht zu tief, darinnen stehen zu lassen.

15) Wenn ein Pferd nicht misten kann,

Beschmiert man ein Inseltlicht mit Pfeffer, und schiebt es in den Mastdarm.

16) Wenn einem Pferde der Mastdarm heraustritt,

Siedet man Eichenlaub in Milch, wäscht den heraustretenden Mastdarm oft damit warm ab, und bindet ein damit angefeuchtetes leinenes Tuch darauf.

17) Der Spath.

Dieser ist eine Verhärtung des Gliedwassers in den Knochengelenken der Hinterbeine, und entsteht von übertriebener Arbeit und Erhitzung, wenn man darauf das Pferd nicht herumgeführt hat. Durch diese Verhärtung des Gliedwassers, entsteht ein Knorpel, aus welchem endlich ein Knochen wird, den man den Spathknochen nennt. Man hat den fetten Spath, den Hahnenspath, den dürren Spath, welche alle am Kniegelenke ihren Sitz haben, und einen querübergehenden Spathknochen bilden, geht dieser die Länge herunter, so heißt er der Leisten, und wenn der Spathknochen nur wie ein kleiner Knorbel am äußersten Knitgelenke sitzt, der Piephaacken. Ein spathlahmes Pferd empfindet einen Schmerz beym Auftreten im Hinterbeine, der ihn veranlaßt, krampfhaft damit in die Höhe zu zucken. Nur im ersten Anfange kann das Uebel geheilt werden, wenn man den leidenden Schenkel mit starken Brandwein, worinnen Campher aufgelöst ist, täglich dreymal wäscht, und dabey dem Pferde eine gelinde Bewegung, aber bloß im Pfluge, oder langsamen Reiten bey gutem Futter, macht.

18) Die Buchlähme.

Diese entsteht durch einen Fall oder erlittenen Stoß des Pferdes auf die Schulter, indem in dem Gelenke sich ein Blutstropfen festsetzt. Es kann den Fuß nicht setzen, wohin es will, sondern muß es allemal durch eine halbzirkelförmige Bewegung nach außen zu, hinsetzen, wo es hinkömmt. Das beste Mittel, dieses zu vertreiben, ist, Schonung des Pferdes, und Waschen des schadhaften Theiles mit starkem Brandwein und darinnen aufgelößtem Kampher, und darauf

einen mit Vorsprung angefeuchteten, vierfach zusammen gelegten leinenen Lappen, mit einer Kreutzbinde gebunden, und dabey dem Pferde etwas Eberwurzel gefüttert.

19) Vernageln.

Man schlage mit einem Hammer auf jeden Nagel, und denjenigen, bey welchem das Pferd zuckt, ziehe man heraus, und versuche am Munde, ob er heiß ist? in diesem Falle reiße man das Eisen herunter, mache das Loch weiter, schütte Terpentinöl hinein, verschmiere es mit Wachs, und binde den Fuß mit einem Tuche zu. Ist schon eine Eiterung dabey, so versetze man das Terpentinöl mit Vitriolgeist, und erweitere das Loch noch mehr, damit die Materie heraus komme.

20) Wenn sich ein Pferd etwas in den Fuß getreten.

Dieses sieht man, wenn sich Hitze und Geschwulst am Fuße zeigt, welchen das Pferd schont. Man reiße ihm das Eisen ab, und mache alle 4 Stunden einen kalten Umschlag von Sauerteig, Weinessig, und viel zerstoßenem Knoblauch um den ganzen Fuß; dadurch wird die Hitze und Geschwulst benommen, und das Eingetretene so weit herausgezogen, daß man es mit der Zange erreichen kann, worauf der Fuß zugebunden, und das Pferd eine Zeitlang geschont wird.

21) Das Ausköthen.

Dieses ist eine Verrenkung des Köthengelenkes, welches wieder eingerichtet werden muß. Ein starker Mann hält den Fuß gleich über der Köthe, während ein anderer den Fuß am Hufe langsam zurück zieht, und ein dritter dem Knochen einrenkt. Nachdem dieses geschehen ist, schont man das Pferd einige Tage, und wäscht den Fuß fleißig mit Brandwein und Kampherspiritus.

22) Der Kronentritt.

Man bestreiche die Wunde mit weissem Balsam, der unten No. 29 beschrieben ist.

23) Ein Laxier-Mittel.

Man schütte dem Pferde des Abends 8 Loth in einem Nößel warmen Wasser aufgelöstes Glauberisches Wundersalz, und den andern Morgen wieder 12 bis 16 Loth davon auf gleiche Weise zubereitet, in den Hals.

24) Schweißtreibende Mittel.

a) 1 Nößel Weinessig, und 2 Loth Hirschhorngeist unter einander gemischt, und dem Pferde eingegossen.

b) 3 Quentchen Kampher und 2 Loth Salpeter mit Honig zu einer Latwerge gemacht, und dem Pferde eingegeben.

25) Bleyessig.

1 Nößel Weinessig und 8 Loth Silberglätte in eine Flasche gethan, und 10 Tage lang an der Sonnenhitze oder am warmen Ofen destiliren lassen.

26) Brandsalbe.

4 Eßlöffel frisches Baumöl mit einem Eyweiß zu Schaum geschlagen.

27) Ein Mittel wider wildes Fleisch in offenen Schäden.

Das wilde Fleisch mit gebranntem Alaun bestreut.

28) Wider den Brand.

Ein Viertel Pfund ungelöschten Kalk, 2 Händevoll Wermuth, 1 Handvoll Weinraute, in einem Maaß Wasser gekocht, durchgeseihet, und ½ Nößel Kamphergeist darzu gethan.

29) Der weiße Balsam.

4 Loth Potasche, 4 Loth Salmiak, 2 Quentchen Sauerkleesalz, 8 Loth blauen Cyprischen Vitriol, pulverisirt, und in eine, 2 Kannen haltende, gläserne Flasche gethan, darauf eine Kanne guten Weinessig gegossen, und 8 Tage an der Sonne oder am Ofen stehen lassen, und während der Zeit täglich einmal umgeschüttelt. Alsdann noch eine Kanne guten Wein oder Brandwein hinzugegossen, noch 8 Tage stehen lassen, und sodann im Sande die Hälfte herüber gezogen.

30) Das blaue Wasser.

1 Dreßdner Metze ungelöschten Kalk, und ein Viertel Pfund Salmiak in ein (am liebsten kupfernes) Gefäß gethan, eine Wasserkanne Fließ- oder Regenwasser darauf gegossen, und mit Ruthen so lange, und zwar stets nach der nemlichen Seite zu gepeitscht, bis es blau wird, dann durch ein Tuch gegossen, so ist es zum Gebrauch fertig, und ein sehr gutes Mittel wider alle äußerliche Schäden.

31) Der grüne oder graue Heilstein.

Kupferwasser, weißen Vitriol, Weinstein, Salpeter, Bleyweiß, Salmiac, weißer Bolus, von jedem ein halb Pfund; Alaun, Salz, jedes ein Pfund, und drey viertel Pfund Grünspahn. Auf dieses gießt man Weinessig, und läßt alles zusammen 2 Tage darinnen weichen, dann kocht man es auf gelindem Feuer so lange, bis der Essig eingekocht ist; hieraus wird, wenn es kalt worden, eine feste steinartige Masse, der grüne Heilstein genannt, wovon man vor dem Gebrauche ein Stück abschlägt, und in weichem Wasser zergehen läßt, und damit den Schaden oft wäscht.

32) Mittel, die Pferde gut bey Leibe zu erhalten.

Man suche, wenn die Nesseln wachsen, die aus, welche am stärksten stechen, und sammle sich eine gehörige Menge Saamen davon. Diesen trocknet man an der Sonne, und giebt dem Pferde früh und Abends eine halbe Handvoll davon auf das Futter.

33) Wider Entzündung einer Verwundung.

Man weiche Thon wenigstens 12 Stunden lang in starken Essig, und lege ihn auf die Wunde.

Pferdebauer, Pferdner, s. Anspänner.

Pferdefuß, diese sind zweyerley, nemlich Vorder- und Hinterfüße, 1) der Vorderfuß enthält a) die Schulter oder Bug, diese besteht aus zwey Knochen, deren einer breit ist, und an der Brust liegt, dieser heißt das Schulterblatt; der andere, der Kegel oder das Armbein genannt, ist eingelenkt und Röhrenförmig. Mit dem letztern ist der Knochen des Beines durch das Buggelenk verbunden, dieser geht bis ans Knie, welches wieder ein aus 7 in 2 Reihen stehenden Knochen bestehendes Gelenk ist. Auf dieses folgt das Schienbein, mit welchem im Köthengelenke der Fesselknochen verbunden, und dieser in dem breiten Knochen der Krone eingelenkt ist. Diese ist mit dem äußersten Knochen des Fußes, oder dem sogenannten kleinen Huf verbunden, und dazwischen hinter dem Gelenke liegt noch ein kleiner runder Knorpel, der Kern genannt. Dieser ist beynahe eben so gestaltet, als das Horn des Hufes, von welchem er von allen Seiten umgeben ist. 2) Der Hinterfuß hat erst oben den Hangschenknochen, oder Backenknochen, oder das Hüftbein, der unten mit dem Oberröhrenknochen verbunden ist. Auf dem Kniegelenke, die Leiste genannt, liegt vorn die Kniescheibe, und verhindert, daß der obere Röhrenknochen bloß nach hinten zu gezogen werden kann. Der obere Röhrenknochen ist mit dem untern durch die aus 6 Gelenken bestehende Kniekehle verbunden, und weiter herunter so beschaffen, wie das Schienbein des Vorderfußes.

Pferdegut, Pferdnergut, s. Anspännergut.

Pferdeschwemme, ist ein schief liegendes Ufer eines Flußes oder Teiches, wodurch man die Pferde ohne Gefahr reiten kann, um ihnen den Koth und Unrath am Bauche und an Beinen abzuspülen, theils auch sie zu ihrer Gesundheit etwas zu erfrischen, welches man in die Schwemme reiten nennt. Auf großen Gütern findet man dergleichen Pferdeschwemmen mitten im Hofe angelegt, welche nächst diesem Gebrauche auch in Feuersgefahr ihren großen Nutzen haben.

Pferdestall, nennt man das Behältniß, worinnen die Pferde aufbewahrt und verpflegt werden. Am besten ist es, wenn der Fußboden gepflastert ist, denn gebohlte Ställe werden leicht schadhaft und ungleich, und die Pferde laufen Gefahr, die Beine zu brechen. Der Fußboden muß aber abschüßig gepflastert werden, damit der Urin ablaufen kann. Zwischen den Pferden müssen Unterschiede, wo nicht ordentliche Stände von Bretern, doch wenigstens Standbäume seyn, damit die Pferde einander nicht schlagen oder beißen können. Die Krippen und Raufen müssen in einer solchen Höhe angemacht seyn, daß die Pferde immer in einerley bequemen Stellung fressen können, sich die

die Zunge nicht beschädigen, und das Futter nicht unnütz verstreuen, und daß das zum Netzen des Futters hineingegossene Wasser nicht stehen bleibe, sondern ablaufe. Man hat einfache Ställe, wo nicht mehr als eine Reihe Pferde stehen kann, und doppelte Ställe, wo 2 Reihen Pferde mit den Schwänzen einander zugekehrt stehen, und wo noch außerdem ein geräumiger Gang darzwischen ist. Ein solcher ist im Lichten 15 bis 16, ein einfacher aber nur 9 bis 10 Ellen breit, beyde Arten aber 5 bis 6 Ellen hoch. Wo möglich soll ein Pferdestall von Morgen nach Abend zugestellt seyn, damit sie von den Fenstern auf der Mittagsseite im Winter die Sonne, und von denen auf der Mitternachtseite im Sommer frische Luft zu genießen haben. In den vier Ecken werden nächst an der Decke viereckigte Zuglöcher, mit Schiebern oder Läden versehen, zu Abführung des Brodems angebracht. Die beste Decke ist von Lehmestrich. Alle Oefnungen müssen nach Gefallen geöfnet und verschlossen werden können. Ein Stand ist $4\frac{1}{2}$ Elle lang, und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Ellen breit. Die Seitenwände müssen so hoch seyn, daß die Pferde einander sehen, aber nicht mit den Köpfen zusammen reichen können. Die Krippen müssen von der Erde 2 Ellen hoch abstehen, 18 Zoll breit, und 15 Zoll tief seyn. Die Krippen müssen inwendig ganz glatt gehobelt seyn, damit sich die Pferde keine Splitter in die Zunge stechen. Noch besser ist es, wenn die Krippen mit Blech beschlagen werden, welches sowohl verhindert, daß sich die jungen Pferde das Köcken nicht so leicht angewöhnen, als auch bey allen das Futter nicht so warm wird, als wo solches nicht ist. Ueber die Krippe kommt die Raufe so hoch zu stehen, daß sie die Pferde bequem mit den Mäulern erreichen, und die Sprossen so weit aus einander stehen, daß die Pferde das Heu bequem heraus ziehen können. Ein guter Pferdestall ist ein solcher, der im Winter warm, und im Sommer kühl ist. Federvieh- und Schweinställe taugen nicht in die Nähe der Pferdeställe, weil der Geruch der letztern den Pferden zuwider ist, und die Federn den Pferden schädlich sind. Im Stalle selbst müssen die Futterkästen, für jeden Knecht einer, auch eine Heubucht, und darüber die Schlafstätte der Knechte seyn. Auch müssen in den Wänden große Haacken seyn, um daran das tägliche Zeug aufhängen zu können.

Pfersich, Pfirsche, gehört unter das Steinobst; man hat davon 2 Gattungen, die eine von den Franzosen Pavie genannt, deren Fleisch sich nicht ganz vom Kerne ablösen läßt, worunter man die Quitten- die Herz- die Johannis- die glatte- und die Mandelpfirsche, deren Kern wie eine süße Mandel schmeckt, rechnet. Von der andern Gattung geht das Fleisch leicht vom Kerne los. Hierzu gehört die gemeine weiche Pfirsche, die Blutpfirsche, und die Pfirsche mit gefüllter Blume. Man isset die Pfirschen gemeiniglich grün, und aus den Kernen

zieht man einen Aquavit ab, Persiko genannt. Die Pfirsche ist eine Frucht des **Pfirschbaumes**. Dieser schlägt nicht tiefe Wurzeln, wächst geschwind, ist aber nicht dauerhaft. Er verlangt einen leichten, lockern, warmen, feuchten und gut gedüngten Boden. Kalte und rauhe Winde verträgt er nicht, und will daher einen, für den Mitternachtswinden geschützten, und dagegen der Mittagssonne ausgesetzten Standort haben. Seine beste Düngung ist, wenn man die Erde bis auf die Wurzel aufgräbt, und die Wurzeln mit Pfirsch- und Weinlaube bedeckt, dann aber die Erde wieder darauf schüttet, welches den Wachsthum sehr befördert. Die Fortpflanzung geschieht durch Legen des Kernes im Frühjahre, den man aber beym Genusse der Frucht weder mit den bloßen Händen, noch mit den Munde berühren muß. Im folgenden Frühjahre wird das junge Bäumchen versetzt. Manche Arten tragen gute Früchte, ohne weitere Veredelung, sie sind aber sehr weich, und dem Erfrieren leicht ausgesetzt. Die beste Vermehrung geschieht also durch oculiren aufs schlafende Auge, auf Pflaumenbäume, wozu die Stämme der schwarzen Damascener Pflaumen die besten sind. In kalten Winter muß man den Stamm rings umher wohl mit Stroh verbinden, um die Wurzeln aber langen Pferdemist legen. Berührt jedoch der Frost einige Zweige, so muß man sie im gesunden Holze abschneiden; hätte aber der Frost den Stamm getroffen, so muß man diesen an der Wurzel abhauen, wo er bisweilen wieder ausschlägt, geschieht aber dieses nicht gleich im ersten Jahre, so ist alle Hoffnung verloren. Die Bäume der oben erwähnten zweyten Gattung stehen am besten frey, doch für den Nordwinden geschützt, dahingegen die der erstern Gattung am Spalier am besten fortkommen. Die Pfirschbäume können das Beschneiden auf die Art, wie andere Bäume, nicht vertragen, weil sie ihre Früchte am jungen Holze tragen. Die beste Art, sie zu beschneiden, ist folgende: Man beschneidet die dicken Zweige kurz, und läßt so viel Fruchtzweige am Baume, als er ernähren kann. Die schwachen Zweige muß man sehr lang verschneiden, weil sie noch in demselben Jahre, aber nicht in der Folge wieder Früchte tragen. Je mehr man ihnen nun Zweige läßt, je mehr Früchte hat man zu hoffen. Die großen und starken Zweige aber schneidet man kurz ab, denn sie treiben allezeit verschiedene Holz- und noch mehrere Fruchtzweige. Der Pfirschbaum ist dem Harzfluß mehr ausgesetzt, als andere Bäume, man darf sie daher nicht eher beschneiden, bis sie wirklich anfangen zu blühen, damit man die Blühaugen mit Gewißheit unterscheiden kann. Sind nur einzelne Zweige mit dem Harzfluß behaftet, so schneidet man sie weg, greift er aber schon den ganzen Baum an, so läßt sich ihm nichts mehr entgegensetzen. Die Wasserschossen und allzuschlechten Frucht-

zweige bricht man bloß mit den Fingern ab, und braucht kein Messer, bis der Baum älter und stärker wird. Die auf Pflaumenbäume veredelten Pfirschbäume bringen zwar ihre ersten Früchte um ein Paar Jahre später als die aus Kernen gezogenen; sie haben aber auch eine weit längere Dauer. Die Blätter getrocknet und zu Pulver gerieben, sind ein gut Mittel für äußerliche Schäden, auch für den Krebs. Aus der Blüte wird eine Latwerge wider die Wassersucht und die Wurmkrankheit der Kinder bereitet, auch ein Wasser daraus gebrannt, welches alle Unreinigkeiten und Flecken der Haut wegnimmt.

Pflanze, ist im weitläuftigsten Verstande jedes von selbst oder durch künstliche Behandlung aus der Erde hervorwachsendes **Gewächs**, welche alle zusammen einen besondern Theil der Geschöpfe ausmachen, den man das **Pflanzenreich** nennt, s. d. Wort. Gewöhnlich theilt man die Pflanzen in Bäume, Sträuche, Stauden und Kräuter. Die **Bäume** treiben aus ihrer Wurzel einen einzigen starken vieljährigen holzigen Stamm. Die **Sträucher** treiben mehrere dergleichen Stämme aus der Wurzel. Die **Stauden** treiben zwar ebenfalls mehrere holzige Stängel aus ihrer Wurzel, sie dauern aber nicht länger als ein Jahr. Die **Kräuter** haben einen zarten saftigen Stängel, der aber, nachdem er Blüten und Früchte getragen hat, wieder eingeht. Jede Pflanze besteht aus folgenden äußern Haupttheilen, nemlich: die Wurzel, der Stamm, die Augen, die Blätter, die Blüten und der Saame. Im Ganzen aber hat jede Pflanze gleich den Thierischen Körpern flüssige und feste Theile; zu den erstern gehört der **Nahrungssaft**, zu letztern, 1) die **Fasern**, diese sind kleine Adern oder Röhrchen, in welchen sich der Nahrungssaft befindet, diese sind durch eine klebrige Materie mit einander verbunden, und bilden mehrere zusammen eine Fläche, so wird sie eine **Haut** genannt; bildet sie aber eine Walze oder einen Kegel, so ist sie ein **Gefäß**. Ueber diese zusammen, ist wieder eine stärkere Haut, die **Oberhaut** genannt, gezogen, welche sodann von der Rinde umgeben ist. Diese springt bey den Bäumen auf, und dieser äußere rauhe Theil wird der **Splint** genennt. Die oben erwähnten Haupttheile der Pflanzen sind zweyerley, nemlich solche, die zu ihrer Erhaltung, und solche, die zu ihrer **Fortpflanzung** dienen. Zu erstern gehören die Wurzel, der Stamm, und die Blätter. Die kleinen Wurzeln bestehen aus einer Menge kleiner Röhren, die **Wurzelfasern** genannt, welche eben so viel Pumpen oder Saugmaschinen sind, welche den Nahrungssaft aus der Erde ziehen, und in die Herzwurzel bringen, welche der Hauptsaftbehälter ist, in welchem sich der Saft sammelt, und sich daraus durch die Fasern in alle Theile der Pflanze verbreitet.

ret. Der Stamm geht anfänglich gerade in die Höhe, und verbreitet sich endlich bey den Bäumen und Sträuchen in mehrere Aeste, an deren Enden sich die Blätter bilden. Bey den Kräutern entstehen zum Theil, besonders beym Getraide, statt der Aeste, Knoten, aus welchen die Blätter hervorgehen. Die Blätter entstehen aus Augen, die sich an den Aesten ansetzen, und bey den Bäumen Holzaugen genennt werden; sie bestehen aus einem Gewebe von verschiedenen Fasern oder kleinen Röhrchen mit einer gemeinschaftlichen Haut überzogen. Die zur Fortpflanzung der Pflanze bestimmten Theile, werden insgemein der Keim genannt, diesen findet man in Augen, Wurzeln und Saamen. Die Augen findet man hauptsächlich am Bäumen und Sträuchen, sie werden Tragaugen genannt, und sind mit Schuppen bedeckt. Man kann sie auch der Rinde eines andern Baumes durch Pfropfen, oculiren, copuliren u. s. w. einverleiben, und diesen damit veredeln. Die Wurzelkeime findet man an Sträuchen, Büschen, perennirenden Gewächsen, und solchen Pflanzen, die durch eigentliche Wurzelkeime fortgepflanzt werden, als Spargel, Hopfen und dergleichen, an solchen, die man durch zertheilte Wurzeln fortpflanzt, als: Thymian u. s. w. an allen Zwiebel- und Knollengewächsen, denn beyde letztern enthalten den Keim. Der Keim im Saamen ist in jedem Saamenkorne befindlich; diese entstehen aus den Blüten, diese sind bey den Pflanzen das, was die Geburtsglieder bey den Thieren sind. Sie theilen sich ebenfalls in zwey Geschlechter, die zum Theil auf einer Pflanze beysammen sind, bey vielen auch dergestalt vertheilt, daß man männliche und weibliche Pflanzen hat. Letztere haben auf den Blättern ihrer Blüte einen klebrigen Saft, erstere einen feinen Staub, der Fruchtstaub genannt, dieser wird von der Luft fortgetrieben, und fällt auf den klebrigen Saft der weiblichen Blüten, der sich sodann befruchtet in den Kelch zurückzieht, welcher sich nunmehro schließt, und entweder eine Frucht bildet, oder zu einer Kapsel mehrerer Saamenkörner wird. Ein mehreres hierüber findet man in Dietrichs Anfangsgründen der Pflanzenkenntniß.

Pflanzen, ist, als Zeitwort im Allgemeinen genommen, dasjenige Geschäft des Feld- und Gartenbaues, da man Pflanzen oder Reiser in die Erde steckt, um darinnen zu bekleiben und zu wachsen. Bey allen Kohl und den meisten Küchengartenfrüchten ist solches sogar nothwendig, weil sie weit besser fortkommen und gerathen, wenn sie in einiger Entfernung von einander stehen, und durch Jäten und Behacken vom Unkraut gereinigt, und wegen der dadurch verursachten Lockerung des Bodens der Wurzel mehr fruchtbare Theile durch Luft, Regen und Sonne zugeführet werden können. Im engern Verstande nennt man Pflanzen, die Verpflanzung der aus dem

Kappsaamen erzeugten Kappeskrautpflanzen. Diese Pflanzen führen auch ausschließend den Namen **Pflanzen**.

Pflanzbeet, ist 1) ein Stück Landes, worein man im Frühjahre den Kappsaamen säet. Es muß von einem guten gemischten, weder zu starken noch zu lockern Boden seyn, und wohl umgegraben werden. Nach gesäetem Saamen bedeckt man ihn mit Stroh, das man wegnimmt, wenn die Pflanzen etwas heran gewachsen sind, in welchem Zustande sie bis zur Versetzung bleiben. Bey vielen Dörfern ist vor dem Dorfe ein Platz zu diesen Pflanzenbeeten bestimmt, der im Frühjahre umzäunt wird, und wo jeder Nachbar entweder schon seinen bestimmten Pflanzenfleck zum Erbau seiner Pflanzen hat, oder jährlich durch Kabeln bekömmt. 2) Heißt ein Pflanzenbeet in der Baumschule der Platz, wohin die aus den Kernen gezogenen jungen Bäumchen versetzt werden.

Pflanzenreich. Die ganze Natur und alle Körper in derselben hat man in drey Reiche eingetheilt, nemlich in das Thier- Pflanzen- und Steinreich. Ersteres enthält alle Dinge, welche Leben und Bewegung haben; letzteres solche, denen diese beyden Stücke abgehen, und das Pflanzenreich, von dem hier die Rede ist, alle Dinge, die zwar Leben, aber keine Empfindung, und nicht die Kraft haben, sich von einem Orte zum andern zu bewegen, sondern die auf ihrem Standorte eingewurzelt sind. Das ganze Pflanzenreich hat man, wie schon unter dem Worte Pflanze gesagt worden ist, in Bäume, Sträucher, Stauden und Pflanzen eingetheilt. Die Herren Naturkündiger theilen es in 7 Hauptfamilien, nemlich in: 1) **Schwämme**. 2) Wassergräser. 3) Moose. 4) Farnkräuter. 5) Gräser. 6) Palmen, und 7) die eigentlichen Pflanzen. Landwirthschaftlich hat man folgende richtigere Eintheilung: 1) **Bäume**, diese sind wieder wilde und Gartenbäume, und haben folgende Abtheilungen: a) **Bäume**, b) **Sträucher**, c) **Stauden**. 2) **Pflanzen**, darzu gehören alle **Küchen- Würz-** und **Blumengewächse**, 3) **Gräser**, hierzu gehören nicht nur alle **Wiesen-** und **Futtergräser** und **Kräuter**, sondern auch alles **Getraide**, **Oel-** und **Hülsenfrüchte**. 4) **Gewächse mit unkenntlicher Blüte**, welches mehrentheils fremde Gewächse, und mehr ein Gegenstand für Naturforscher als für Landwirthe sind.

Pflanzer, ist ein Gartenwerkzeug, das die Gestalt eines Harkenkopfes hat, oben ist nach Fig. 29 ein Stiel, und unten verschiedene, in gleicher Entfernung von einander stehende Zinken, womit man Löcher in das Erdreich drückt, um Hülsenfrüchte und andere dergleichen Saamenkörner einzeln hineinzustecken.

Pflanzholz, **Pflanzenstecker**, ist ein ganz einfaches, aus einer Handhabe mit einem herun-

ter gehenden Stiel, nach Fig. 30 bestehendes Werkzeug zum Verpflanzen des Krautes, Kohl und anderer aus Saamen gezogenen Pflanzen.

Pflaster, heißt 1) ein mit Feldsteinen, Ziegelsteinen oder Platten belegter Boden, auf Straßen und andern offenen Plätzen, oder auch in Gebäuden. In Städten muß das Pflaster stets gehörig unterhalten, und zu diesem Behuf von den vom Lande hinein fahrenden Personen eine Abgabe entrichtet werden, das **Pflastergeleite** genannt. Ist auf einer öffentlichen Landstraße das Pflaster noch mit Kieß überschüttet, so wird solches Chaussee genannt, und von den fahrenden Reisenden eine Abgabe zu ihrer Unterhaltung, Chausseegeld genannt, entrichtet. 2) Versteht man unter Pflaster ein, aus verschiedenen fettigen und harzigen Dingen, mit allerley Kräutern, Pulvern und andern Spezereyen zusammengesetztes äußerliches Heilmittel. Man hat ziehende, erweichende, lindernde, zertheilende, heilende, und andere Pflaster, worunter das sogenannte **englische Pflaster** ein vortreffliches Heilmittel auf frische Wunden ist, wovon jedermann beständig etwas bey sich führen sollte. Es wird auf folgende Art bereitet: Man nimmt 1 Elle feinen Taffend, besäumet diesen mit Band, und zieht es damit auf einen Rahmen. Hierauf schneidet man 4 Loth Hausenblase klein, thut sie in einen Topf mit warmen Wasser, läßt sie 12 Stunden lang darinnen liegen, nimmt sie sodann heraus, und läßt sie auf einem gelinden Feuer gänzlich zerschmelzen; dann drückt man sie durch Leinwand, und streicht sie noch warm, mit einem feinen Pinsel ganz glatt über den Taffend, trocknet ihn am gelinden Feuer, trägt wieder eine zweyte Lage Hausenblase darauf, trocknet solche wieder, und so fährt man fort, bis die ganze Hausenblase verstrichen ist. Zuletzt überstreicht man es noch zweymal mit peruvianischem Balsam, nach jedesmal vorhergegangenen Trocknen, und wenn auch dieser getrocknet, so ist das Pflaster fertig. Man legt dieses auf eine frische Wunde, so bald das Blut gestillt ist, und so bleibt es ohne weiteres Verbinden liegen, bis der Schaden, welcher nie zum Schwären kommt, geheilt ist, da es dann von selbst abfällt. 3) Bey der Jägerey ein kleines viereckigtes Stückchen Leinwand oder Barchend mit Inselt bestrichen, welches man beym Laden auf die Mündung einer Kugelbüchse deckt, die Kugel darauf setzt, und beydes mit einander in den Lauf hinunter stößt, damit das Pflaster der Kugel zur Einfassung und Befestigung diene.

Pflaume, Zwetschke, ist eine sehr nutzbare Gattung vom Steinobste, von verschiedener Größe, Gestalt und Farbe. In den hiesigen Gegenden sind folgende Sorten üblich: die gemeine runde rothe und gelbe Pflaume, die große und kleine Haferpflaume, die große und kleine runde Damascener Pflaume, die große und kleine lan-

lange ungarische Pflaume, die rothe und gelbe Roßpflaume, die gelbe Malouke oder Eyerpflaume, und die rothe Malonke oder Marunke, der gelbe Spilling oder die Hundspflaume, der rothe und gelbe Spilling, der kleine weiße Spilling, die Mirabelle, und die kleine runde grüne Pflaume, auch Reine claude genannt. Alle Pflaumen, von deren Kern das Fleisch losgeht, nennt man Pflaumen; wo aber das Fleisch nicht vom Kerne geht, Schlehen. Die Pflaumen werden grün gegessen, geschmort, gebacken, zu Muß gesotten, mit Essig, auch mit Zucker, ingleichen mit Zucker und Weinessig eingemacht. Die Pflaume ist die Frucht des Pflaumenbaumes. Dieser wächst wild und zahm. Er liebt einen mittelmäßigen feuchten Boden, und keine weitere Wartung als fleißiges Umhacken, und zur Düngung alten verrotteten, aber keinen frischen Mist. Man pflanzt ihn durch Kerne und Wurzelschößlinge fort, und veredelt ihn durch oculiren rc., auf wilde Pflaumenstämme. Im trocknen Boden geschieht die Versetzung im Herbste, im feuchten im Frühjahre; im letztern Falle müssen sie wohl abgestutzt werden. Die Pflaumenbäume leiden viel Schaden, 1) vom Moose, dieses muß man im Frühlinge abkratzen, und den Stamm mit einen wollenen Lappen reiben, 2) von dürren Zweigen, diese muß man ihm fleißig abnehmen, 3) von Wasserreisern, diese kann man durch Düngung des Bodens um den Baum her, vertilgen, 4) vom Harz, dieses muß man abmachen, ehe es hart wird; die Rinde, wo es heraus geflossen, bis aufs gesunde abschneiden, die Wunde mit Baumsalbe bestreichen, und den Baum schröpfen. Einen alten Pflaumenbaum, dessen Zweige größtentheils abgestorben sind, kann man oft zu einem guten Baume herstellen, wenn man alle Aeste absägt. Man kann die besten Sorten auch am Spalier ziehen, man muß sie aber im zeitigsten Frühjahre beschneiden. Abarten sind 1) die Kirschpflaume, welche einen großen Baum macht, sehr zeitig blüht, im August reif wird, und runde rothglänzende Pflaumen an langen Stielen trägt. 2) Die Pflaume ohne Stein bringt einen kleinen weichen Kern, und reift im August. 3) Die Pflaume mit gefüllter Blüte, wird selten reif, und die reif werdenden sind von schlechtem Geschmack. 4) Die Paarpflaume, dessen Früchte paarweise an einem Stiele stehen, aber ebenfalls mit vorigen von gleicher Beschaffenheit sind. Das Pflaumenbäumenholz ist fest, hat einen rothen Kern, und ist sehr gut für Tischler und Drechsler zu gebrauchen. Man kann auch Hecken von Pflaumenbäumen aus Kernen ziehen. Man macht im Herbste einen Graben dahin, wo die Hecke hinkommen soll, wenigstens $\frac{1}{2}$ Elle tief, und 1 Elle breit, die ausgeworfene Erde läßt man den Winter durch neben den Graben liegen, und legt in den Graben 6 Zoll hoch guten Mist. In eben dem Herbste nimmt man die darzu bestimmten

ten Pflaumenkerne, und thut sie in ein Gefäß mit Mistjauche, so daß diese ohngefehr ⅓ Elle hoch darüber gehe. So läßt man sie ohngefehr 8 bis 14 Tage stehen; dann legt man sie in den Graben, und deckt ohngefehr 1 bis 2 Zoll hoch von der ausgeworfenen Erde darauf, so gehen sie im Frühjahre auf. Man kann Aepfel- und Birnenkerne, von Franzobst, die man vorher ein paar Stunden in Milch geweicht hat; ingleichen Weißdorn und Rosenkerne mit darunter stecken. Endlich bringt man die ausgeworfene Erde wieder darauf, harkt alles gleich, und verwahrt diese Hecke durch einen andern Zaun, wider alle Beschädigung. Im Herbste des folgenden Jahres beschneidet man die Spitzen der Ruthen, und läßt nur eines der besten Reiser, auch womöglich allemal ein Pflaumen- und ein anderes Stämmchen wechselsweise stehen, stellt, wenn sie größer werden, an jedes einen Pfahl, schneidet es unten aus, und zieht es in die Krone. In der Folge kann man es auch veredlen. Mit dem Verschneiden der Hecke fährt man fort, und läßt sie alle Jahre ½ Elle höher wachsen, bis sie die verlangte Höhe hat, dann beschneidet man sie alle Jahre in dieser Höhe. Die inwendig im Garten stehenden Reiser kann man veredeln. Man kann auch auf diese Art Lauben von Obstbäumen ziehen. Wird die Hecke zu stark, so kann man die geradesten Stämme ausheben, und versetzen, oder wäre sie nicht stark genug, Kerne nachstecken. Die Pflaumenblätter im Wein gekocht, sind ein gutes Gurgelwasser bey Halskrankheiten, auch in den Mund genommen wider Krankheiten des Zahnfleisches.

Pflaumenmuß, wird folgendergestalt bereitet: Die Pflaumen werden aufgeschnitten, nach ausgenommenen Kernen in einem großen Kessel gesotten, und dabey beständig umgerührt, damit sie nicht anbrennen, bis es so dick einkocht, als man es haben will. Dann reibt man es durch ein Sieb, damit das grobe Zeug zurück bleibe, und nur der Saft durchgehe. Man kann auch etwas Zimmt, Nelken und Zitronenschaale darzu thun, letztere aber wenig oder gar nicht kochen, sonst wird es bitter. Man verwahrt das Pflaumenmuß in steinernen Töpfen, und wenn sie voll sind, so übergießt man sie oben mit Pech oder brauner Butter, und hebt sie an einem trocknen Orte auf. Man kann auch Hollunderbeeren unter die Pflaumen thun, und mit zu Muße sieden. Das Pflaumenmuß ist eine sehr nützliche Sache in der Haushaltung; man kann es statt Butter zum Brodte essen, Brühen davon machen, auch Pfannkuchen und anderes Gebackenes damit anfüllen.

Pflicht, heißt im Allgemeinen alles, was eine Person nach göttlichen und menschlichen Gesetzen zu thun und zu leisten schuldig ist; besonders versteht man in der Landwirthschaft darunter dasjenige, was auf den

Gütern zu leisten haftet; so nennt man einen Acker zehendpflichtig, wenn z. B. ein Prediger den zehnten Theil von allem, was darauf erbaut wird, erhalten muß, oder zinßpflichtig, wenn jährlich ein gewisser Zinß von seinem Besitzer entrichtet werden muß; oder ein Gut ist dienstpflichtig, dessen Eigenthümer einem Rittergute, oder sonst einem Hofe, gewisse jährliche Dienste leisten muß. Unter dem Worte Pflicht wird auch jeder Eid oder jedes Versprechen an Eidesstatt, verstanden, den man bey Antritt eines Dienstes oder irgend einer Stelle leistet. Dahin gehört die Unterthanenpflicht, die Pflicht des Gerichtsverwalters, des Richters, der Schöppen u. s. w., so sagt man, der Verwalter, Jäger u. a. m. wird in Pflicht genommen, verpflichtet, d. h. er leistet den, beym Antritt seines Amtes gehörigen Eid.

Pflug, ist das vornehmste Ackerwerkzeug, wodurch der Erdboden aufgerissen, und die Erde umgewendet wird. Man hat verschiedene Arten von Pflügen, nemlich den gemeinen Pflug, und künstliche oder verbesserte Pflüge. Der gemeine Pflug besteht nach Fig. 31. aus folgenden Stücken: a) das Haupt oder der Kopf, ist das Untertheil des Pfluges, worauf gewissermaaßen der ganze Pflug gebaut ist. Dieses wird unten mit Eisen beschlagen, welches man die Sohle nennt; desgleichen ist es auch auf der Seite, wo das Erdreich ausgestrichen wird, mit einer Seitenschiene beschlagen. b) Das Schaar, Pflugschaareisen, ist ein breites, vorn zugespitztes Eisen, welches am vordersten Ende des Kopfes ist, und die Erde aufreißt. c) Das Streichbret, ist ein breites, an der Seite des Pfluges in die Höhe stehendes Bret, zum Umlegen der Furchen bestimmt, es ist mit einer eisernen Schiene, die Streichschiene genannt, beschlagen; diesem gegenüber auf der andern Seite des Pfluges geht das Moldenbret, von der Griesßäule bis an die Rüstern. d) Die Griesßäule, Gerüstsäule, ist unten in den Kopf eingezapft, und dient zur Unterstützung des Gringels. e) Die Rüstern, Sterze, sind zwey am Hintertheile des Pfluges in die Höhe gehende, in den Kopf eingezapfte krumme Hölzer, wodurch der Ackersmann den Pflug regiert. f) Der Gringel, Grengel, Gründel, Pflugbalken, ist ein auf der Griesßäule befestigter langer, einer Wagendeichsel ähnlicher, mit Löchern durchbohrter Balken, in welchem das Sech g) dergestalt befestigt ist, daß es, als ein, die Gestalt eines Messers habendes Eisen, unmittelbar vor dem Schaare her, die Erde aufschneidet, daher es auch unmittelbar vor die Spitze des Pflugschaares passen muß. h) Die Gringelkette, ist eine kurze eiserne Kette, durch welche die Pflugkarre mit dem Pfluge überhaupt, insbesondere aber mit dem Gringel verbindet. i) Ist der König, Vorstecker, es ist der Bolzen, welcher in ein Loch

des Pfluggringels gesteckt, und daran die Gringelkette gehangen wird. Je weiter er vorgesteckt wird, desto tiefer geht der Pflug; will man ihn nur um ein halbes Loch tiefer stecken, so wird er zwar in das folgende Loch gesteckt, die Gabel aber nach hinten gerichtet, und die Kette dahinter gehangen. k) Der Reutel ist ein Stecken, vorn mit einem kleinen Eisen beschlagen, welchen der Ackermann zum Abstoßen der sich an das Streichbret und Schaar anlegenden Erde braucht. l) Die Pflugkärre, Stöckchen, Gestelle, Pflugladе, ist eine kleine viereckigte Pfoste, woran die Räder sind, und welches durch die Gringelkette dergestalt mit dem Gringel verbunden ist, daß dieser fest auf dem Stöckchen liegt. Unten ist die Spille oder Spindel daran befestigt, welches eine eiserne Achse ist, woran die Räder laufen. Von diesem Stöckchen aus geht vorwärts eine kleine, vorn etwas in die Höhe stehende Deichsel, die Zunge genannt, von dieser läuft bis auf das Stöckchen in einem Bogen eine eiserne Schiene m) die Leyer genannt, diese hat Löcher, und ist vermittelst eines, an einem Kettchen befestigten Vorsteckers, mit dem auf der Oberfläche des Pfluges aufgestelten Galgen, welches eine mit Löchern versehene eiserne Schiene ist, durch welche nebst der damit verbundenen Leyer der Pflug enger oder weiter gestellt wird. Die kleine Erhöhung am fordern Ende der Pflugzunge dient zum Anhängen der Waage, woran das Zugvieh gespannt wird. Vorn am Stöckchen ist eine hohe Ruthe befestigt, welche oben eine Gabel hat, die Enke genannt, durch diese ziehet man die Ackerleine, damit dieselbe immer in gleicher Lage bleibe, und den Pferden nicht unter die Schweife oder unter das Zeug komme. Die Ackerleine nimmt der Ackermann in die linke Hand, mit welcher er zugleich einе Rüster, und mit der rechten die andere anfaßt, und auf diese Weise beydes, den Pflug und das Zugvieh regieret. Gewöhnlich pflügt man zweyspännig, in ganz leichtem Lande auch nur einspännig, und in ganz schwerem drey- auch wohl vierspännig, doch so, daß alle Zugstücken neben einander gespannt werden. In schwerem Boden, oder in einem sehr verquecktеn Acker, bedient man sich mit Nutzen des Haackenpfluges, Haackens, Ruhrhaackens, dessen Abbildung Fig. 32 zu sehen ist. Das Haupt n) geht unten auf der Erde weg; darauf ist oben der Gringel o) durch die Säule p) durchgesteckt. Durch diese geht unten quer durch ein hölzerner Nagel, die Spillewetter genannt, auf dessen beyden Seiten ein paar längliche krumme Hölzer q) nach der Länge ein wenig auswärts in die Höhe gehen, und unten am Haupte befestigt sind; diese nennt man die Ohren. Nächst obiger Säule hat er auch noch die Griesſäule, zu deren beyden Seiten, oben am Gringel zwey längliche Hölzer angepaßt, und die an der Hintersäule durch ein durchgehendes Querholz befestigt sind; und hinten hinausgehen, welches die Rüstern

stern sind. Vorn am Haupte wird das Schaar, welches ein breites, vorn spitz zulaufendes zweyschneidendes Eisen ist, vertkeilt. Bisweilen, bey sehr harten oder verraseten Feldern, ist es auch mit einem Sech versehen. Die Karre und alles Zubehör derselben ist wie beym Pfluge.

Damit der Pflug seine Dienste gehörig leiste, muß er ordentlich gehalten, und richtig gestellt werden. Die Haltung ist leicht, er darf nur vermittelst der Rüstern gerade in die Furche gehalten werden, so geht er bey einer ordentlichen Stellung von selbst gut. Zu einer richtigen Stellung aber gehört schon mehr. Hierzu gehört folgendes: 1) das Sech muß nach der Schneideseite und Spitze zu etwas vorwärts gebogen seyn, es kann ohngefehr bis $1\frac{1}{2}$ Zoll über die Spitze des Schaars herunter gehen, aber es muß schlechterdings mit der Spitze und Molderseite des Schaares in einer Linie stehen, steht es zu weit links, so schneidet es mehr Erde durch, als das Schaar fassen kann, wodurch eine zu breite Furche und zu große Belästigung des Zugviehes entsteht; steht es hingegen zu weit rechts, so durchschneidet es weniger, als das Schaar untergreifen kann, und erschwert die Arbeit noch mehr. Das Stellen geschieht durch mehr oder weniger oben im Sechloche des Gringels neben dem Seche eingetriebene Keile. 2) Das Schaar schneidet die Furche unterwärts der Breite nach durch, hinter dem Seche her. Seine Spitze muß mit dem Schneideende eine horizontallinie bilden, doch muß die vordere Spitze etwas, aber beynahe unmerklich, in die Höhe stehen. Steht diese zu tief, so wühlt das Schaar zu sehr in die Tiefe, der Kopf geht vorne zu tief, und steht hinten in die Höhe, dieses nennt man im Ackermanns Ausdrucke: der Pflug geht auf dem Kopfe. Diesem Uebel kann der Ackermann durch Keilen wenig oder gar nicht abhelfen sondern der Schmid muß das Schaar anders richten. Die Molderseite des Schaares muß mit dem Molderbrete des Pfluges pararell laufen, steht es zu weit auswärts, so greift es zu weit in den Acker, und kann ihn nachher nicht gehörig umwenden. Steht es hingegen zu weit vorwärts, so wird der Schaar durch das Molderbret vom Acker abgedrängt. 3) Der Kopf muß platt und gleich gearbeitet, und nach hinten zu in gehörigem Verhältniße der Länge und Breite stehen; ist er zu lang, so macht er schweren Zug, zu breit, klemmt er in der Furche zu sehr ein, ist er kurz, und zugleich breit, so wendet er die Furchen gar zu schnell. 4) Die Griessäule muß senkrecht in die Höhe stehen; wenn sie in den Pflugkopf eingezapft wird, so darf von dieser an der Molderseite des Griessäulenlochs weder zu viel, noch zu wenig Holz stehen bleiben, sondern der Kopf muß auf dieser Seite von dem überragenden Holze der Griessäule gerade bedeckt werden. Im erstern Falle würde der Pflug schief und ungewiß gehen, im letztern immer an den Acker anstreichen. 5) Das Streichbret wird in die Griessäule eingefalzt, und angenagelt,

nagelt, auch über der Fuge mit einer glatten eisernen Schiene bedeckt und verfestigt. Es muß ganz genau auf den Kopf passen. 6) Das Keilen des Pfluges ist nöthig, um sein tief oder seichtgehen zu bewirken, wozu das Vor- und Hinterstecken des Königs nicht hinreicht, da, wenn das Keilen dabey versehen wird, so geht der Pflug auf dem Kopfe, oder das Schaar hebt aus, und fährt darüber hin. Die zu dieser Stellung nöthigen Keile, sind zwey in dem Loche der linken Rüster, wo der Gringel durchgeht, steckende Keile, woran der oberste von inwendig hinaus, der untere aber von außen herein steht; treibt man nun den obern zurück, und das untere hinein, so kommt der Gringel hinten und vorne tief zu liegen, folglich geht der Pflug seichter; und so erfolgt durch umgekehrtes Verfahren die entgegengesetzte Wirkung. Will dieses noch nicht helfen, so verwechselt man die Keile, oder schlägt beyde über- oder unter dem Gringel ein, bis man die verlangte Stellung hat. 7) Die Leyer treibt den Pflug entweder an die Furche an, oder von der Furche ab, steckt man den Vorstecker links, so wird er an- und steckt man ihn rechts, so wird er abgetrieben. Die Räder sind von verschiedener Art, an manchen Orten sind sie von gleicher Größe, gewöhnlich aber ist eines größer als das andere, und das größere geht gewöhnlich in der Furche. Gemeiniglich sind sie um die feststehende Spindel beweglich, hin und wieder aber auch an der beweglichen Spindel fest. Heut zu Tage hat man höhere Pflugräder eingeführt, und dadurch dem Zugviehe die Arbeit sehr erleichtert.

Außer diesem hat man auch noch den Wiesenpflug, den Abziehpflug, und den Schälpflug, auch den sogenannten Rejolpflug, mit welchen man mit 4 oder 6 Pferden eben so tief pflügen, als man mit dem stärksten Spaten graben kann. Ferner ist der Wendepflug zu merken, mit welchem man an hohen Gebirgen seitwärts pflügt, und die Erde von der Höhe herab in die Tiefe streicht; wenn man damit eine Furche gepflügt hat, so wird beym Umwenden des Pflugs der Hintertheil desselben nebst dem Schaar auch umgewendet. Man hat auch an manchen Orten den sogenannten eisernen Pflug. Eine Art Pflüge, womit man ohne Zugvieh pflügen kann, ist das Ackermesser.

Pflugdienste, sind diejenigen Fröhnen, welche die Anspänner eines Ortes mit dem Pfluge leisten müssen. Sie haben jährlich entweder eine gewisse Anzahl von Tagen, oder eine bestimmte Anzahl von Aeckern zu pflügen, oder eine gewisse Anzahl von Fröhnern müssen sämmtliche Felder eines Rittergutes so vielmal pflügen, als es die Statuten des Orts mit sich bringen. An manchen Orten bekommen sie eine Belohnung dafür an Gelde, Essen, Futter für die Pferde; an andern müssen

sie

sie es auch ganz unentgeldlich verrichten.

Pflügen, Ackern, heißt das Feld mit dem Pfluge umreißen, und dadurch zum Fruchtertrage, und zu Einziehung der fruchtbaren Theile, auch zum Besäen geschickt machen. Zur Wintersaat pflegt man viermal zu pflügen, nemlich zu braachen, zu wenden, zu dreyart, und zur Saat zu pflügen. Das erste und drittemal wird das Feld auseinander geackert, dieses geschieht so, daß man auf der rechten Seite eines Stückes oder Beetes anfängt, eine Furche zieht, dann sie links wendet, und an der linken Seite des Beetes heraufzieht, dann wieder neben der ersten Furche hinunter, und so fort pflügt, bis das ganze Stück oder Beet abgepflügt ist, und die Beetfurche in der Mitten bleibt. Das zweyte und viertemal wird der Acker zusammen gepflügt, so daß man in der Mitten anfängt, sich rechts wendet, und gleich daneben wieder eine Furche herauf zieht, dann an der ersten Furche wieder hinunter, und so fort, daß am Ende des Beetes rechts und links Beetfurchen bleiben. Da aber bey jeder Pflugart das Streichbret mit seiner Schiene einen Strich Erde bedeckt, den das Schaar nicht ergreift, so bleibt dieser ungeackert liegen, welches bey dem gewöhnlichen Pflügen in allen Pflugarten wiederholt, und also bey jeder Furche ein Strich von 2 Zoll Breite unbearbeitet bleibt; so thut man besser, wenn die Stücke breit genug sind, das erste und dritte Mal quer über, und die andern beydenmale der Länge nach, zu pflügen. Dadurch werden die liegengebliebenen Streifen Land umgepflügt, und der Acker wird noch besser durchgearbeitet. Noch besser ist es, wenn man einen Haackenpflug hat, so kann eine Pflugart erspart werden, wenn man das erste Mal mit dem gewöhnlichen Pfluge das Feld aus einander ackert, dann mit dem Haacken übereck haackt, und das letzte Mal das Erdreich mit dem gemeinen Pfluge wieder zusammen pflügt. Zu Sommergetraide pflügt man nur zweymal, nemlich einmal im Herbste nach der Bestellzeit, dieses heißt man stoppeln, fälgen, stürzen, das zweyte Mal im Frühjahre zur Saat. Aus oben angeführter Ursache ist es auch gut, den Acker im Herbste in die Quere, und im Frühjahre der Länge nach zu pflügen. Könnte man dem Acker eine Pflugart nachgeben, so wäre es desto besser. Das Braachen geschieht am besten tief, die Wendeart seichter, die Dreyart noch weniger tief, die Saatfurche aber wird wieder beynahe so tief gemacht, als die Braache. Im Lehmboden darf man nicht tiefer als 3 bis 4 Zoll ackern; im hohen trocknen Sandboden darf auch nicht tief gepflügt werden; nasser Boden muß tief geackert werden, damit die Feuchtigkeit sich in die Furchen ziehe, und die Luft und Sonne den Acker trockne. Beym Pflügen zur Saat muß man schmale Beete machen, und das Feld zweymal nach ein-

ander zusammen pflügen, damit in der Mitten ein hoher Mittelrücken werde. Schwarzer, mit feuchtem Sande vermischter Boden, muß ebenfalls tief gepflügt werden, weil er auch viel Nässe bey sich führet. Schweren Boden darf man nie pflügen, wenn er naß ist, weil sich sonst das Erdreich zusammen schmieret und fest bleibet. So darf auch kein berasetes Feld in der Nässe gepflüget werden, weil die Graß- und Queckenwurzeln gleich wieder bekleiben.

Pflugrecht, ist 1) die Eintheilung der Felder in die bekannten drey Arten; derjenige also, der ein Stück Feld nach Pflugrecht annimmt, hat es auf die beschriebene Weise drey Jahr zu benutzen, muß es aber auch auf diese gesetzte Art behandeln. 2) Das Recht derjenigen, welche Feld am Holze gelegen besitzen, so viel vom Holze wegzuräumen, daß ein Pferd zum Auspflügen der letzten Furche bequem gehen könne. Dieses heißt auch das Schwengelrecht. 3) Das Verkaufsrecht desjenigen, der das Gegentheil eines Stück Feldes hat: z. B. von einer Hufe eine halbe, von einer halben ein Viertel Landes, oder von diesem die Hälfte. Bey dem freyen Verkauf desselben, es um eben den Preiß, wofür es bereits an einen andern verhandelt, anzunehmen. Es heißt auch das Spaltrecht, Spellrecht.

Pflugschaar, ist ein, hinten breites, und vorn spitzig zulaufendes, in der Mitte offenes Eisen, ohngefehr von dieser ꝉ Gestalt, welches vorn an den Kopf des Pfluges geschlagen wird, um die Erdschollen damit umzuwerfen. Das Haackenschaar hat eine doppelte Schneide, und sieht einem doppelten Pflugschaare ähnlich, hat aber hinten eine Dille, womit es an den Kopf des Haackenpfluges gesteckt wird. Das Pflugschaar muß stark verstählt seyn, so braucht man es nicht so oft zu schärfen, es schneidet besser, und der Koth legt sich nicht so sehr an.

Pflugsech, Sech, Kolter, Vordereisen, ist ein langes, vorn etwas gekrümmtes, und an der Seite geschärftes Eisen, das die Gestalt eines Messers hat, welches unterwärts in den Gringel fest eingekeilt ist, damit es die Erde aufschneide, und das Schaar um so leichter die Schollen umwenden könne.

Pfoste, ist ein, 3 bis 4 Zoll starkes eichenes, kiefernes, oder anderes Bret zu manchem häuslichen Gebrauche nützlich. Ein guter Landwirth sollte stets auf einen Vorrath davon halten, und solchen im Trocknen aufbewahren.

Pfropfen, Impfen, Pelzen, ist dasjenige Geschäft bey der Obstgärtnerey, da man einen wilden oder unfruchtbaren Stamm durch einen darauf gesetzten Zweig von einem guten fruchtbaren Baume, der in der Gärtnersprache ein Pfropfreiß genannt wird,

wird, veredelt. Die Stämme, darauf man pfropfet, sind entweder Wildlinge, wilde Stämme, die man aus dem Holze in den Garten versetzt hat, oder solche junge Stämme, die im Garten aus Kernen erzogen worden sind. Der Wildling, worauf gepfropft wird, darf nicht dicker als ein Bein, und nicht schwächer als ein Daumen seyn. Junge Stämme pfropfet man niedrig, alte in der Höhe, und die wilden nahe an der Erde. Ein Pfropfreiß muß von einem jungen gesunden Baume, der schon getragen hat, nicht von den untern Aesten, sondern in der Höhe, von einem frischen saftigen Zweige, behutsam, damit die Rinde nicht verletzet werde, im Februar bey hellen Wetter gebrochen, und wenn man es lange aufbewahren oder versenden will, am Bruche mit feuchtem Lehme belegt, oder mit Moos bewunden werden; soll es aber bald aufgesetzt werden, so braucht man es auch erst im März oder April zu schneiden. Die rechte Zeit zum Pfropfen ist im März und April, wenn die Fröste vorbey sind, und der Saft recht in die Reiser getreten ist. Das Pfropfen geschieht auf mancherley Art. 1) Die gemeinste ist in den Spalt. Man schneidet nemlich einen hübschen glatten, 2 oder dreyjährigen Stamm, worauf man pfropfen will, mit einer Baumsäge geschwind ab, machet die Oberfläche an dem abgesetzten Ende, welches, wenn es flach, die Krone, schreg aber der Rehfuß heißt, mit dem Pfropfmesser glatt, spaltet den Stamm, jedoch ohne den Kern zu verletzen, und stecket in den Spalt an einer, oder wenn er stark genug ist, an beyden Seiten ein, am Ende gehörig zugeschnittenes, Reiß, nachdem man vorher den Spalt im Stamme mit einem Keilchen von einander gezwungen, dergestalt ein, daß die lebendige und saftige Rinde am Stamme genau mit der Rinde des Reises zusammen treffe, der Absatz gerade auf den Stamm zu sitzen komme, und keines vor dem andern hervorrage. Alsdann ziehet man das eingesteckte Keilchen wieder heraus, legt etwas Moos an den Spalt, verklebt denselben, und die ganze Pfropfstelle sorgfältig mit Baumwachs, und verbindet sie mit Weidenbast, damit weder Sonne noch Regen Schaden daran thun könne. Diese Pfropfart ist vorzüglich zuträglich für das Kernobst. 2) Das Pfropfen in- und zwischen die Rinde findet nur an solchen Bäumen statt, welche stärker als 3 oder 4 Zoll im Durchschnitte sind, und die man nicht spalten kann. Man erwählt hierzu Reiser, die einen reichlichen Zoll stark, und 4 bis 5 Augen lang sind, diese werden am dicksten Ende schräg wie ein Rehfuß abgestoßen, und der Schnitt beynahe einen Zoll lang gemacht. Uebrigens wird das Reiß, wie zum Pfropfen, in dem Spalt zugerichtet, und hinter die Rinde eines abgehauenen Stammes mit einem beinernen Keil eingesetzet, auch wie das Spaltreiß mit Baumwachs verbunden. Diese Art zu propfen ist einfacher, als

die in den Spalt, und vorzüglich an alten Birn- und Aepfelstämmen zu empfehlen. 3) Das Pfropfen in den Kerb geschiehet ebenfals an alten unfruchtbaren Kernobstbäumen, da man den Stamm oder einen dicken Zweig absäget, um die Krone herum tiefe Kerben durch die Rinde in das Holz hauet, gute Reiser durchschneidet, und sie dergestalt genau anpaßt, daß Holz mit Holz, und Rinde mit Rinde zutreffen, zuletzt aber die Kerben wie gewöhnlich verbindet und verstreichet. Ein Stamm kann, je nachdem er stark ist, 4 bis 6 solche Ausschnitte vertragen. Die beste Zeit in den Kerb zu pfropfen, ist ebenfals im Frühjahre, ehe noch der Saft in die Bäume getreten ist, und die Rinde sich noch nicht vom Holze abziehen läßt, sondern fest sitzet. 4) Das Pfropfen mit dem Röhrchen oder Pfeifchen, welches man auch Röhreln oder Teicheln nennt; wenn man im May, da der Saft in die Bäume steigt, und die Rinde sich gern ablöset, an einem fruchtbaren Baume guter Art, von einem, erst in demselben Jahre gewachsenen, schönen und geraden Schoßreiß, zwey quer Finger breit unter- und gleich über dem Jahrknoten die Rinde, mit rings herum bis auf das Holz gemachten Einschnitten, gleich einem Röhrchen oder Pfeifchen ablößt, und wenn vorn die Spitze des Reises abgeschnitten, dasselbe mit seinem Auge und Jahrknoten unversehrt abschiebet; sogleich aber, weil es noch saftig, wieder über einen von gleicher Dicke gewachsenen wilden Zweig, dem vorher die Rinde, so weit es nöthig, und das Röhrchen recht abgezogen seyn muß, an- und einschiebt, unten und oben mit Baumwachs verstreicht, und mit Bast oder Hanf verbindet, das Band aber eben so wenig, als das Röhrchen naß macht, auch oben an die Spitze einige Blätter steckt, welche mit ihrem Schatten das Röhrchen vor der Sonnenhitze verwahren, daß es gleich anfänglich den Saft desto besser annehmen könne. Nach 5 bis 6 Wochen, wenn die Augen angewachsen sind, kann das Band wieder abgenommen werden. Alles Pfropfen soll auf gesunde und gerade Stämme, bey schönem gelinden und trocknen Wetter geschehen, und dazu kein Brodmesser, sondern ein eignes Pfropfmesser, das sonst zu nichts gebraucht wird, genommen werden.

Pfropfinstrumente, sind folgende Werkzeuge, die die Gärtner zum Pfropfen gebrauchen, als: 1) zwey Pfropfsägen, eine zu großen, und eine zu kleinen Stämmen. Sie müssen sehr scharf, und weit geschränkt seyn, weil man in grünem Holze damit arbeiten muß, damit sie glatt durchschneiden, und das Holz nicht zuläuft. 2) Ein Zugmesser, um starke Stämme nach dem Sägen damit glatt zu machen. 3) Eine Gartenhippe oder ein krummes Messer, um die Nebenschossen abzuschneiden. 4) Eine stärkere dergleichen zu größern Stämmen. 5) Ein Pfropfmesser, 3 Finger breit, und

und ohne den Heft eine Spanne lang; dieses muß am Rücken stark seyn, um einen Spalt besser aufthun zu können, es muß keine Spitze haben, und ganz glatt seyn, damit es keine Schiefer verursache. 6) Ein kleines Messer, welches sehr scharf seyn muß, um beym Abschneiden der Schossen die Rinde glatt abzuschneiden. 7) Ein scharfes Oculirmesser. 8) Runde Pelz- oder Pfropfbeinchen vom Elfenbein oder Ahornholze, welche unten scharf seyn müssen, um die Rinde von den Stämmen abzuschälen. 9) Ein langer eiserner Pfropfmeisel, unten 2 Finger breit, etwas dick und scharf, nach und nach aber immer dünner abfallend, damit die Reiser im Ausziehen nicht verletzt werden. 10) Noch einer dergleichen bey mittelmäßigen Stämmen zu gebrauchen. 11) Spaltkeile von Elfenbein oder Buchsbaum. 12) Ein kleiner Hammer, und 13) ein Korb mit 2 Fächern und einem Deckel, um in dem einen Fache die Pfropfreiser, und in dem andern den Zug, Bast, Wachs, Moos rc. zu tragen.

Pfropfreiß, ist ein jähriges Reiß von einem guten Baume, welches man auf einen wilden Stamm setzt, um solchen dadurch zu veredeln. Man muß die Pfropfreiser von jungen gesunden Bäumen nehmen, welche schon getragen haben, oder von denen man wenigstens mit Gewißheit weiß, daß sie von guter Art sind. Sie müssen nicht von den untersten Aesten, sondern im höchsten Gipfel des Baumes, auf der Mittagsseite, wo die Reiser am besten und zeitigsten sind, von frischen saftigen Zweigen, behutsam, um die Rinde nicht zu verletzen, abgeschnitten, und bey schicklicher Witterung aufgesetzet werden. Trocken gewordene Pfropfreiser weicht man einen Tag in frischem Wasser ein, und gräbt sie sodann noch einige Tage ganz in frische Erde, so werden sie so gut und saftig als vorher. Die Pfropfreiser müssen sich nach der Stärke des Stammes richten, und ist derselbe stark, so kann man darauf Reiser mit 4 bis 5, auf schwache hingegen nur mit 2 bis 3 Augen setzen. Will man sie einige Zeit aufbewahren, oder gar versenden, so muß man sie etwas lang schneiden, und am Bruche mit feuchtem Lehm oder Thon, oder mit Moos verbinden, oder auch nur an einem schattigen Orte in die Erde stecken. Zu weiten Versendungen steckt man sie in eine Rübe oder einen Apfel. Aepfel pfropft man auf wilde, und sollten es Zwergbäume werden, auf Paradiesäpfelstämme. Birnen auf wilde, oder aus Kernen gezogene, ingleichen auf Quittenbirnstämme. Pfirschen und Apricosen auf Wildlinge derselben Art, aus Kernen gezogen, oder auf süße Mandeln, ingleichen auf Pflaumenstämme; süße Kirschen auf süße, saure auf saure Wildlinge, oder Karschenstämme, doch nicht auf schwarzsaure Stämme, denn wegen dem zähen Safte kommen die Reiser nicht gut fort. Pfropft man ein Reiß von einer gro-

großen guten Art auch auf einen Wildling von großer Art, so wird der Baum am Stamme und Früchten desto schöner, diese aber auf Wildlinge von kleiner Art gepfropft, bringen zwar große Früchte, aber kleine Stämme. Weil die Ameisen und Raupen dem jungen Laube der Reiser sehr nachstehen, so kann man dieselben Stämme mit Kienruß bestreichen.

Pfund, ist ein Gewicht, welches, wie alle Maaße und Gewichte, sehr verschieden ist. Denn man hat allein in Sachsen Fleischer-Kramer- Apotheker- und Gold- und Silbergewicht. Nach **Fleischer-Gewicht** gehen 20 Pfund auf einen Stein, und 100 auf einen Centner, nach **Kramer-Gewicht** gehen 22 Pfund auf einen Stein, und 110 auf einen Centner; ein solches Pfund hält 32 Loth, jedes Loth 4 Quentchen, jedes derselben 4 Pfenniggewicht, und von diesen jedes 2 Hellergewichte. Nach **Apotheker-Gewicht** hält ein Pfund (℔) 12 Unzen (℥), eine Unze 2 Loth, ein Loth 4 Quentchen oder Drachmen, Drachma (ʒ), ein Drachma 3 Scrupel (℈), ein Scrupel 20 Gran (gr.). Nach **Gold- und Silber-Gewicht** hat ein Pfund 2 Mark, eine Mark 8 Unzen oder 16 Loth, ein Loth 6 Gran, ein Gran 3 Grän. Oder auch eine Mark 24 Karath, und ein Karath 4 Gran. Im Großen hat man auch **Schifspfunde**, welche 280 - 300, auch 400 gemeine Pfunde halten. In England ist auch das Wort Pfund eine Geldbenennung, doch keine wirkliche Münze; ein **Pfund** oder **Pfund Sterling** beträgt ohngefähr so viel, als ein Carolin nach unserm Gelde. Ein Pfund heißt im Französischen livre, und da beleget man auch mit diesem Namen eine Geldmünze, welche dem sechsten Theil eines Laubthalers, nach unsern Gelde ohngefehr 6 gr. beträgt.

Pips, Zipf, Zip's, ist eine Krankheit der Hüner, welche von unreinem Getränke herrührt. Sie besteht in einer Verstopfung der Drüsen und Nasenlöcher, welche den Hünern schweren Athem verursachet, und daher kommt es, daß sie den Schnabel aufsperren; zugleich entstehet auch eine harte Haut auf der Zunge, und bey manchen auch an den Ohren eine Art Läuse (pediculus gallinus). Als Verwahrungsmittel kann man ihnen von Zeit zu Zeit Feldkümmel unter das Futter, oder Hammerschlag unter das Saufen geben, und im heißen Sommer Kohlstäubchen an einer Schnur so hoch aufhängen, daß sie solche gerade erreichen können. Bey wirklich eingetretener Krankheit aber ziehet man mit einer Stecknadel das Häutchen von der Zunge ab, (welches man den **Pips nehmen**, nennt), bestreichet die Wunde mit Asche, giebt ihnen etwas Butter und Pfeffer, stecket ihnen eine Feder durch die Nasenlöcher, welche man oft hin- und wieder ziehet, und reibt ihnen einigemal den Schnabel mit Oel, worinnen Knoblauch geweicht worden.

den. Für die Läuse bestreichet man ihnen den Kopf mit Oel.

Plagge, nennt man einen Platz im Walde, welcher mit Heide und Graß bewachsen ist, das man abgraßt. Dieses Geschäft nennt man Plaggenmachen. Weil dadurch aber dem jungen Nachwuchse Schaden geschiehet, so ist es an vielen Orten verboten.

Planke, ist eine Wand von Bretern oder Latten, womit irgend ein Raum eingeschlossen wird. Man gräbt eichene Säulen, 3 Ellen weit von einander, ein, woran man entweder die Breter stoßweise von unten bis oben annagelt, allezeit ein Bret mit 6 Nägeln, an 3 Säulen, auf jeder Ecke eine, und in der Mitten eine genagelt. Oder man macht Falze auf beyden Seiten der Säulen, und schiebt die Breter, welche nur 3 Ellen lang sind, hinein, und verbindet die Säulen mit einem ausgearbeiteten Sims. Man kann sie auch von Latten machen, da man die Säulen oben, unten und in der Mitten verriegelt, und daran die Latten nagelt, so daß sie in die Höhe stehen, und oben mit einem daran gearbeiteten Kopfe versehen sind. Der Raum von einer Seite zur andern wird ein Feld genannt, und die Ecklatten nicht höher als 3 Ellen, die nachfolgenden immer höher, und die mittelsten am höchsten gemacht, damit sie zusammen ein bogenartiges Ansehen gewinnen.

Platzregen, wird ein sehr starker, ohnversehens kommender, und bald wieder aufhörender Regen genannt, welcher oft den Feldern und Gärten, vorzüglich aber den Weinbergen, viel Schaden verursachet. Denn er wäscht die Erde weg, daß auf den Feldern die Saat, und in den Weinbergen die Stöcke bloß liegen. Man kann durch angelegte Gräben zu Abführung des Regenwassers diesem Uebel vorbauen, und wenn es wirklich eingetreten, in Weinbergen die Wasserrisse sogleich wieder zumachen, und die Stöcke aufs neue mit Erde bedecken. Auf dem Felde aber, wenn es bald nach der Saat geschieht, muß man das Feld aufeggen, damit die Saat von neuen mit Erde bedeckt, und das derbgeschlagene Erdreich zum bessern durchdringen der Pflanzen aufgelockert werde.

Pocken, Blattern, ist eine Krankheit, die man theils bey Menschen, theils bey Schaafen, und theils bey Karpfen, auch bey Tauben antrift. Sie bestehet in mehr oder wenigern eiternden Ausfahrungen der Haut, von einem mehr oder minder heftigen Fieber begleitet. Von den menschlichen Pocken hat man die Wind- Spitz- Wasser- und eigentlichen Pocken, oder sogenannten Kinderblattern, welchen letztern beynahe alle Menschen unterworfen, die aber bey erwachsenen Personen gefährlicher sind, als bey Kindern. Diesen kann man durch die Inoculation, Einimpfung, vorbeugen, daß sie jeder in seiner Jugend, auch nie so heftig und bösartig bekomme,

me, als die natürlichen ausfallen. Die Einimpfung geschiehet entweder dadurch, daß man einen seidenen Faden in gutartige Blattermaterie eintaucht, und solchen in eine, zu dem Ende am Arme des zu oculirenden Kindes gemachte kleine Oefnung, legt. Oder man nimmt Materie von einer mit Pocken behafteten Kuh, befeuchtet damit die Spitze einer Lanzette, und bringt sie durch einen kleinen Stich dem zu oculirenden Kinde bey. Dieses nennt man die Einimpfung der Kohpocken, oder Schutzpocken. Sie ist eine der wohlthätigsten Erfindungen der neuern Zeit, und hoffentlich wird durch baldige allgemeine Ausbreitung derselben den Verwüstungen, welche das Pockenübel in der Welt anrichtet, bald Einhalt gethan werden. Ein mehreres hierüber lese man in den vortrefflichen, deshalb ins Land ergangenen Königl. Preuß. Verordnungen. Von den Schaafpocken s. Schaaf. Auch die Karpfen und Tauben haben zu gewissen Zeiten im Sommer Pocken, und sind zu der Zeit nicht eßbar, werden aber nach einiger Zeit von selbst hergestellt.

Policey, ist diejenige Einrichtung eines Staates, Bezirks oder Ortes, wodurch alles besorgt wird, was zur guten bürgerlichen Ordnung und Zucht, zur allgemeinen Sicherheit, und dazu gehöret, daß es niemanden, und zu keiner Zeit an den nothwendigen Bedürfnissen fehle. Wir haben es hier nur mit einer guten und wohleingerichteten Dorfpolicey zu thun. Man kann diese in die äußere und innere eintheilen. Zu einer wohl eingerichteten äußern Dorfpolicey gehören folgende Gegenstände: 1) daß jährlich an einem gewissen Tage die ganze Gemeinde mit ihren Vorstehern, und wo eine Herrschaft im Dorfe ist, auch mit Zuziehung einer Person von Seiten der Herrschaft, die äussern Grenzen umgehe, und nachsehe, ob die Grenzsteine, Hügel, Bäume, Pfähle, Gruben, Graben und Raine, wie sie im Flurbuche verzeichnet stehen, auch noch in gehöriger Ordnung da sind, wo? und von der Beschaffenheit, wie sie seyn sollen? und darauf zu sehen, daß sie in der festgesetzten Ordnung an Ort und Stelle, ohne Veränderung erhalten werden. 2) Daß auch die Grenzzeichen zwischen den einzelnen Nachbarn in unverrückter Ordnung bleiben, und niemand dieselben verändere, besonders aber, wo Raine die Grenzen ausmachen, solche von keiner Seite abgepflüget werden. Findet man aber eine Unrichtigkeit, daß solche sogleich im Beyseyn der Gerichtspersonen und Grenznachbarn wieder in ihren vorigen Zustand versetzt werden. 3) Daß keiner die eingeführten Feldarten zum Schaden der gemeinen Hutung verändere, daß aber auch durch Hutung und Gräserey in Feldern, Wiesen und Hölzern niemand die vorgeschriebene Zeit und die dazu festgesetzten Grenzen überschreite. Zu einer guten innern Dorfpolicey gehöret, 1) daß ein oder mehrere Nachtwächter gehalten werden, welche auf Feuer, Diebe und andere Unordnungen

Acht

Acht haben. 2) Daß auch die Tagewache entweder von den Unterthanen nach der Reihe, oder durch einen besoldeten tüchtigen Wächter, ordentlich gehalten, dieser aber dahin angewiesen werde, auf herumstreichende Bettler und anderes Gesindel genau aufzumerken, damit nicht durch dergleichen Leute dem Dorfe, oder einzelnen Bewohnern desselben, Schaden zugefügt werde. 3) Ist eine Feuerordnung in jedem Dorfe nöthig. Ihre Einrichtung ist unter diesem Worte zu suchen. 4) Daß niemanden gestattet werde, in dem Dorfe, oder in Höfen, Ställen, Böden und Scheunen Taback zu rauchen, oder mit einem brennenden Lichte oder Spahne auf selbigen herum zu gehen. Auch daß die Laternen und Feuerplätze in gehöriger Ordnung sind, und erhalten werden, und sind deshalb oft von den Gerichten Nachsuchungen anzustellen. 5) Daß alle Gebäude feuerfest, d. h. bis unters Dach wenigstens von Wellerwand gebauet, und mit Lehmschindeln gedeckt werden, auch neue Gebäude der Feuerordnung gemäß, und nicht zu nahe an einander gebaut werden. 6) Daß in Rücksicht des Tanzens und Sitzens in der Schenke, damit solches nicht zu weit in die Nacht hinein, oder an Sonn- und Feyertagen während der Kirche geschehe, oder überhaupt zu diesen Zeiten keine Stöhrung der Ruhe durch Lärmen verursacht werde, gehörige Aufsicht statt finde.

Posseß, Besitz, heißt entweder, wenn man eine Sache bloß als Eigenthümer besitzet, oder es werden alle äußerliche Handlungen darunter verstanden, wodurch man eine Sache in seiner Gewalt hat, oder nutzet; nicht weniger nimmt man es auch für das Recht, welches in Ansehung der Sache und anderer Leute daraus entstehet, wenn man eine Sache für sich oder im Namen eines andern, entweder als Eigenthum, oder unter einem andern Titel, als Pacht- Mieth- Pfandweise etc. besitzet, benutzet, ausübet oder fortsetzet. Das erste ist eine Handlung, welche auch bey der Annahme herrenloser Dinge, bey andern Handlungen geschiehet, und welche eben nicht die eigentlichen Rechte den Posseß nach sich ziehet, wenn nicht die Meinung das Recht auf irgend eine Weise vor sich zu haben, dazu kömmt. Zum Rechte des Posseßes gehören folgende Stücke: 1) bey körperlichen Dingen der leibliche Besitz, dessen Stelle bey unkörperlichen der Gebrauch und die Ausübung. z. B. eines Rechts vertritt. Hiezu wird 2) die nur erwähnte Meinung erfordert; mit jenem wird der Besitz angefangen, mit dieser aber fortgesetzet. Und eben diese ist eben so verschieden, wie die daraus entstehenden Rechte. Hieraus erhellet, was in der Wirthschaft zu Besitznahme einer Sache erfordert wird, und man muß dahin sehen, daß auch andere damit übereinstimmen, daß man in den Besitz gekommen, oder gewesen sey. Bey herrenlosen Sachen hat es zwar nicht viel Schwierigkeiten, einen Grund des rechtmäßi-

mäßigen Besitzes zu finden, nur muß der herrenlose Zustand der Sache entweder allgemein bekannt seyn, oder doch von dem, der sie in Besitz nimmt, getreulich dafür gehalten werden. Ist dieses ungewiß, so muß man allerley Mittel versuchen, die Gewißheit davon und erlangen. 3) Eine Sache, die vorher einen Herren hatte, in Besitz zu nehmen, ist schon mehrern Schwierigkeiten unterworfen; denn der Besitzer muß sich entweder gerichtlich, oder wenigstens schriftlich, davon lossagen. Man kann auch einen Posseß durch langwierigen Gebrauch, welcher die Verjährung genennet wird, erlangen. Man erlanget aber eigentlich den eigenen Besitz durch Erbschaft oder durch Kauf, oder andere freywillige Ueberlassung. Zu ersterer gelanget man entweder durch Testament oder durch natürliche Erbfolge. Wer einmal den Besitz einer Sache hat, oder nach juristischem Ausdruck: im Posseß ist, der wird so lange darinnen geschützt, bis ein anderer durch Beweise darthut, mehr Recht daran zu haben.

Post, heißt 1) im Rechnungssache jede in Rechnung gebrachte Summe. Von einem ordentlichen Rechnungsführer muß sie unter die rechte Klasse, und an dem rechten Orte verschrieben, und mit den gehörigen Belegen erwiesen werden. 2) Eine, von dem Landesherrn getroffene Einrichtung, vermöge welcher an gewissen Orten und Tagen, ein Wagen nach einen andern festgesetzten Orte abgehet, mit welchem Personen an diesen Ort reisen, und Briefe, auch Paquete und Sachen dahin senden können, wofür man nur eine geringe Abgabe zu entrichten hat. Dieses heißt die ordinaire Post, und die Orte, von welchen solche abgehen und wo sie ankommen, eine Poststation; die Nähe einer solchen ist für manchen Gutsbesitzer von solcher Wichtigkeit, daß sie oft als ein Nutzungszweig des Gutes mit in Anschlag gebracht wird. Auf eben diesen Poststationen müssen auch stets Pferde bereit seyn, um Reisende zu allen Zeiten, wenn sie es verlangen, bis zur nächsten Station zu bringen; diese nennt man Extraposten.

Pottasche, Kesselasche, ist eine griesige Asche, oder auch ein blauliches calcinirtes Salz, theils für die Färber, theils zum arzneylichen Gebrauche nützlich. Der Grundstof dazu, ist gemeine Holzasche, diese wird in einem, mit einem Gestelle, und unten mit einem Zapfen versehenen Laugenfasse mit Wasser angefeuchtet, die davon abgelassene Lauge aber in einem Kessel gesotten, und nachher bey einem mäßigen Feuer abgedampfet, bis alle Feuchtigkeit weg ist, der nun im Kessel bleibende Rückstand ist die rohe Pottasche, oder die nur erwähnte griesige Asche, welche zum Blaufärben, Bleichen und Seifensieden gebraucht wird. Aus der rohen Pottasche bereitet man die calcinirte Pottasche, oder das blauliche Salz, auf folgende

Art: Man hat dazu einen besondern Calcinirofen, auf dessen Heerd die rohe Pottasche gebracht, und anfänglich ein gelindes Feuer gemacht wird, bis ein davon aufsteigender blauer Dunst verdampfet ist, dann wird sie mit stärkern Feuer durchglühet, bis sie wie Baumwolle aufläuft, und alle rohe Theile verflogen sind; dann muß das Feuer nachlassen, damit sie nicht ins Schmelzen komme und Schlacken entstehen, denn sonst ließe sie sich nicht auflösen, und würde der Gesundheit schädlich. Sie dienet zur Arzney. Die nach der Calcinirung zurückgebliebene rohe Pottasche, ist eine gute Graßdüngung, auch zur Düngung auf kühle Lehmsandfelder brauchbar. Ein mehreres hierüber findet man im 5ten Bd. meines Landwirthschaftlichen Handbuches, Theil IX. Abschnitt 5. S. 301—324.

Poularden, sind Hüner, denen die Muttertheile in ihrer Jugend ausgeschnitten, und ihnen dadurch das Fortpflanzungsvermögen genommen worden ist. Sie werden bloß zum Speisen auf großen Tafeln gebraucht, weil sie außerordentlich fett werden.

Poularderie, nennt man einen Ort, wo man sich bloß mit der Mastung des Federviehes, vorzüglich aber der Hüner und Truthüner, beschäftiget.

Presse, ist ein Werkzeug von Holz oder Eisen, worinnen man zwischen 2 auf einander passenden, horizontalliegenden Platten, eine Sache so fest zusammen drücken kann, daß sie entweder ganz glatt, oder aller darinnen befindliche Saft herausgedrückt wird. In der Landwirthschaft hat man Wein- Oel- und andere dergleichen Pressen, auch feine zum Pressen der Servietten und Tischtücher. Nächstdem werden solche bey Gerichten, Buchdruckereyen und Manufactuen gebraucht.

Pressen, nennt man überhaupt alle Geschäfte, welche mit der obgedachten Presse betrieben werden, insbesondere aber die Arbeit bey der Weinlese, da die eingesammleten Trauben in einen, etwas von der Erde erhaben stehenden Zuber durch starke Personen wohl durchtreten werden; und wenn sie sich ein paar Stunden gesetzt, der Saft durch einen, nahe am Boden befindlichen Zapfen abgelassen, und der Rückstand auf die Presse gebracht wird, wo er, nachdem er einige Zeit abgetrefet, gepreßet, dann nach einiger Zeit geraffelt, wieder gepreßt, hierauf nach der Chursächß. Weinbergsordnung wenigstens fünfmal verhauen, und allemal dazwischen wieder gepreßt, und damit fortgefahren wird, bis kein Tropfen mehr herausgehet. Da dieses Geschäft gewöhnlich zur Nachtzeit vorgenommen wird, so ist genaue Aufsicht dabey nöthig, damit 1) alles rein ausgepreßt, 2) nichts veruntrauet, 3) die gehörige Reinlichkeit dabey beobachtet werde; denn die Arbeiter dürfen nicht einmal stark riechende Sachen, als: Zwiebeln, Käse u. d. gl.

d. gl. dabey essen, oder bey sich führen, weil der Wein den Geschmack davon annimmt.

Probedreschen, ist, wenn man von allen, auf jedem Stücke erbaueten Getraide einige große, mittlere und kleine Garben ausdreschen läßt, um den Dreschern auf die Spur zu kommen, ob sie rein dreschen, oder nicht? An manchen Orten müssen die Verwalter bey Einreichung der Erndtetabellen den Gehalt des Aufhubes beym Probedreschen, und was davon im Strohe zurückgeblieben, und nachher ausgedroschen worden, anmerken, doch kann dabey auch von Seiten des Verwalters Unterschleif geschehen, daher ein sorgsamer Gutsbesitzer wohl thut, solches unter eigener Aufsicht, und ein paarmal von verschiedenen Dreschern vornehmen zu lassen.

Proceß, ist eine vor der Obrigkeit anhängig gemachte Rechtssache, welche von derselben untersucht, wo möglich ein gütlicher Vergleich bewirket, und endlich den Rechten gemäß entschieden werden muß. Da der Gang der Processe in jedem Lande sehr verschieden ist, so ziehe ein jeder Landwirth, ehe er einen Proceß anfängt, die nöthige Kenntniß davon ein, um sich nicht ohne Noth in unübersehbare Weitläuftigkeiten verwickelt zu sehen. Weil aber jeder Proceß allemal mit Kosten verbunden ist, so hüte sich jeder Wirth möglichst für allen Processen. Wird man in seinen Gerechtsamen zu sehr beeinträchtiget, daß man es nicht dulden kann, so versuche man erstlich mit seinem Gegner ein gütliches Abkommen zu treffen, und einen Vergleich zu bewirken, und lasse darinnen lieber etwas von seinem Rechte nach. Will dieses noch nicht fruchten, so suche man die Sache durch unpartheyische Schiedsrichter, oder durch ein von irgend einer Juristenfacultät einzuholendes Informat zu beendigen, hilft aber auch alles dieses nicht, so muß man freylich den Proceß anfangen, man wähle aber dazu einen geschickten und gewissenhaften Sachwalter, und bleibe auch immer während des Processes zu einem billigen Vergleiche bereit, denn das Sprüchwort ist sehr wahr: „ein magerer Vergleich ist besser, als ein fetter Proceß."

Pürschgeld, Schießgeld, Fangegeld, ist dasjenige Geld, welches ein Revierjäger für jedes erlegte Stück Wildpret aller Art, von seiner Herrschaft erhält. Gewöhnlich rechnet man:

Für einen Hirsch	1 rthlr. 8 gr.
Für ein Thier, Spießer rc.	1 rthlr.
Für einen Keuler	21 gr.
Für eine Bache od. einen Frischling	16 gr.
Für einen Rehbock	10 gr. 6 pf.
Für eine Riecke rc.	8 gr.
Für einen Haasen Fasan, Waldschnepfe wilde Gans rc	2 gr.
Für ein Rebhuhn, wilde Ente	1 gr.
Für einen Krammetsvogel	3 pf.

Für eine Lerche 2 pf.
Für einen Fuchs oder ein anderes vierfüßiges Raubthier 6 gr.
Für einen Fischreiher 4 gr.
Für einen andern Raubvogel großer Art 2 gr.
Für eine Krähe, Elster, oder andere kleine Raubvögel 6 pf.

Pumpe, Plumpe, ist eine Maschine, wodurch man auf eine leichte Art das Wasser aus der Tiefe in die Höhe ziehet. Die Haupttheile davon sind: **Röhren, Stiefel, Kolben, Ventil und Klappe.** Es kommt hierbey hauptsächlich auf den Kolben an, denn nach dessen verschiedener Beschaffenheit wird es entweder ein **Pump-Saug-** oder **Druckwerk.** Nach Fig. 33 wird unten im Wasser auf einem Stocke A eine Röhre B eingesetzet, und daselbst eine Oeffnung C gemacht, und davor ein durchlöchert Bret genagelt, damit dadurch das reinste Wasser bis über das Ventil D, besonders wenn dessen Klappe gegen die Höhe des Wassers nicht zu schwer ist, so hoch in der Röhre steigen kann, bis es mit dem äußern in gleicher Höhe stehet. Wenn nun hierauf der Kolben E mit der Pumpstange in der Röhre vermittelst eines Schwengels in die Höhe gezogen wird, so schließt sich das Kolbenventil F, und nimmt das darüber stehende Wasser mit fort, macht aber darunter, und über dem Ventil D einen leeren Raum, welchen das äußere höher stehende Wasser alsbald durch Aufstoßung des Ventils wieder anfüllet. Sobald aber der Kolben E wieder gerückt wird, schließt sich das untere Ventil, und das obere öfnet sich, und so wird das Wasset bis in den Schlauch G gehoben, allwo es sich ausgießet. Dieses nennet man ein **Pump-** oder **Saugwerk.** Ein **Druckwerk** hingegen ist nach Fig. 34. auf folgende Art beschaffen: Es wird unten im Wasser auf einem festgemachten Stocke, oder besonders dazu eingerichtetem Gerüste ein metallener Stiefel, A. B. C. mit seiner Gurgel D. eingesetzet, wo nicht nur unten am Boden des Stiefels ein Ventil E, sondern auch eines dergleichen oben an der Gurgel bey G. anzutreffen ist. Der Kolben F. wird unten an eine starke Pumpstange, diese aber oben an einem Hebel H. I. befestiget, der in seiner Axe oder Bolzen l. ruhet. Dieser Hebel muß mit der Tiefe des Brunnens und der Weite des Stiefels im Verhältniße stehen, damit auch eine schwache Person dieses Druckwerk regieren könne. Wenn nun der Kolben F. durch den Hebel H. in die Höhe gezogen wird, so tritt das Wasser durch das Ventil E. in den Stiefel, und seine Gurgel; druckt man ihn aber herunter, so schließt sich das Ventil, und das dadurch verschlossene Wasser wird durch die Ausstoßung des andern Ventils G. in die Röhre K. L. gepreßt, welche fest auf der Gurgel D aufgesetzt seyn muß. So wechselt der Zugang und die Pressung des Wasses

sers in die Höhe beym Auf- und Niederdrücken des Hebels, bis es zuletzt oben durch den Schlauch L herausläuft.

Q.

Quaderstein, Werkstück, ist ein viereckigt gearbeiteter Sand- oder Marmorstein. Der Bau damit ist zwar bauerhaft, aber auch sehr kostbar. Wenn von einem eingebaueten Quadersteine die lange Seite sichtbar ist, so wird er Lauffer, siehet man aber die kurze, Strecker genennt.

Quadratmaaß, Flächenmaaß, ist, wenn man die Länge und Breite einer Sache mißt, und beydes mit einander multiplicirt. Z. B. eine Ruthe hält in Sachsen 7 Ellen 14 Zoll, eine Quadratruthe (□ Ruthe) ist also 7 Ellen 14 Zoll lang, und eben so breit, und hält also 57 Ellen 4 Zoll. Nach geometrischen Maaße aber ist eine Ruthe, sie sey von welcher Größe sie wolle, in 10 Fuß eingetheilt, daher begreift eine □ Ruthe 100 Fuß.

Quark, Zwark, Matz, ist der zusammen geronnene Theil der Milch, welcher nach abgenommener Sahne und abgelassenem Molken übrig bleibt, und woraus in der Folge Käse gemacht wird. Er kann auch zum Brodte gegessen, Kuchen damit bestrichen werden ꝛc. Der zum Käsemachen bestimmte Quarck hingegen wird in das Quarckfaß, oder in den Quarcksack, und dieser in den Quarckkorb gethan, und mit Steinen beschweret, damit der noch darinnen befindliche Molken rein ablaufe.

Quarckfaß, ist ein flaches längliches, unten durchlöchertes Gefäß zu dem nur erwähnten Behuf bestimmt.

Quarckkorb, ist ein geflochtener, oben weiter, und unten enger viereckigter Korb, worein der, in den Quarcksack gethane Quarck zu gleichem Endzwecke gelegt, und der über den Molkenständer gestellt wird.

Quart, ist ein Maaß flüssiger Dinge, und so viel, als eine Viertelskanne oder ein halb Nößel.

Quartal, ist eine Zeit von 3 Monaten, welche besonders bey Pächten, Miethen, und andern vierteljährig zu leistenden Zahlungen von Lohn u. d. gl. gebraucht, und z. B. ein vierteljähriger Pachttermin ein Pachtquartal genennet wird. Die gemeinsten sind: Ostern, Johannis, Michaelis, und Weihnachten. Bey solchen Pächten, die zu Walpurgis anfangen, sind die Quartale gewöhnlich Jacobi (den 25. Jul.), Martini (d. 10. Nov.), Lichtmeß (den 2 Febr.), und Walpurgis (den 1. May). Bey denen Landescollegien, z. B. dem Oberhofgerichte zu Leipzig, der Steuer ꝛc. sind die Quartale nach den 4 sogenannten

Quatembern im Kalender angesetzt, nemlich: Reminiscere Trinitatis, Crucis und Luciae. Hiervon haben auch die Quatembersteuern in Sachsen ihren Namen, welche ehedem eben nach diesen Quartalen entrichtet wurden, und auf jedes Grundstück bestimmt war, wie viel auf jeden Quatember gegeben werden mußte. Heut zu Tage ist solche in Monate eingetheilet, und jedes Grundstück hat sein bestimmtes Quantum, wie viel es auf jeden einfachen Quatember zu entrichten hat. Von Seiten der Landstände aber wird jeden Landtag die Anzahl der auf jeden Monat zu entrichtenden Quatember bewilliget und festgesetzt, welches man in allen Chursächs. Kalendern verzeichnet findet.

Quartier, ist 1) ein Maaß flüssiger Dinge, und so viel als Quart. 2) Jede größere eine ordentliche Figur bezeichnende Abtheilung eines Lust- oder Küchengartens. 3) Die Wohnung eines jeden, der kein eigen Haus hat, vorzüglich aber der Soldaten.

Quatember, s. Quartal.

Quecken, Hundsgraß, ist ein grasartiges Unkraut mit perennirenden, sich außerordentlich stark und schnell verbreitenden Wurzeln, welches im Stande ist, einen Acker auf lange Zeit zu verderben. Man kann ihnen durch fleißiges und tiefes Ackerwerk vorbauen, sind sie aber einmal eingewurzelt, so kann man sie am besten auf folgende Art ausrotten. Man braachet den damit behafteten Acker im Herbste tief, damit die Quecken untergriffen werden, und der herauf gebrachte Boden durch die Eindrücke der Winterwitterung milde werde. Im Frühjahre haacket man bey trockner Witterung das Feld mit dem Ruhrhaacken, egget ihn mit eisernen Eggen tüchtig durch, walzet ihn sodann mit der Stachelwalze, überegget ihn nochmals mit einer leichten Egge, und pfläget ihn nun mit einem gewöhnlichen Pfluge seicht, worauf man sodann mit dem Queckenrechen (s. dieses W.) die Quecken auf Dämme harket, und solche dann mit Handrechen aufharket und vom Felde schafft. Man verbrennet solche entweder, oder bringet sie in den Schaafstall, damit sie von dem Schaafurin durchbeitzt, und die Keime des Wiederwuchses zerstöret werden. Man kann sie auch in die Apotheken verkaufen, wo sie unter dem Namen radix graminis gebraucht werden; denn getrocknet und gekocht geben sie einen blutreinigenden Trank. Man kann sie auch zum Förften auf Stroh- Rohr- und Lehmschindeldächer brauchen.

Queckenrechen, ist das nur gedachte Werkzeug, die durch das Ackerwerk herauf gebrachten Quecken auf Dämme zusammen zu bringen. Es ist nach Fig. 35. ein großer Rechen a mit eisernen Zinken b, der statt des Stieles einen Pfluggringel c hat, mit der er auf eine Pflugkarre d gelegt wird.

Quehle, ist ein lang und schmal geschnittenes Stück Leinwand oder Zwillig, welches zum Abtrocknen der Hände gebraucht, und dann Handquehle genannt wird. Man hat auch Rollquehlen, worein man die Wäsche, welche gerollt werden soll, schlägt, und damit um das Mandelholz wickelt.

Quelle, Brunquelle, Springquelle, Spring, ist ein aus der Erde oder einem Felsen entspringendes Wasser. Man kann ihre Gegenwart an solchen Orten vermuthen, wo, ohne daß der Boden sumpfig ist, viel Wassergräser wachsen. Am sichersten findet man sie mit dem Erdbohrer. Die beste Zeit eine Quelle zu suchen, ist im September, bey trockner Witterung, da der Erdboden, von aller Feuchtigkeit frey, kein anderes als Quellwasser enthält. Kennzeichen einer beständigen, zu einem Brunnen brauchbaren Quelle sind, wenn sie 1) von unten herauf quillt, und nicht in die Quere läuft. Dieses zu finden, muß man tief, und bis auf den Ursprung der Quelle graben. 2) Wenn sie anfänglich langsam, nach und nach aber immer stärker fließt. Quellen, welche nur in der Oberfläche der Erde von vieler Feuchtigkeit entstehen, und nach einiger Zeit wieder versiegen, nennet man Hungerquellen.

Quendel, Feldkümmel, thymum orpyllum, ist ein, auf dürren, sandigen und sonnenreichen Plätzen wildwachsendes Kraut, mit einem harten, viereckigten, röthlichen, an der Erde kriechenden Stängel, runden Blättern, und röthlicher, bisweilen auch weiser Blüte, welche eine Hülse mit einem Saamenkorn zurückläßt. Er hat einen starken, Thymian ähnlichen Geruch, und eine zertheilende, reinigende und eröfnende Kraft. Das Kraut nimmt man auch in die Quarkkäse. Der große Gartenquendel, Serpyllum vulgare majus, ist derselbe, durch Fortpflanzung und Cultur veredelt, und hat weise und purpurrothe Blumen. Auch nennt man Quendel, Quantel, den Mittelpunct eines Kohlenmeulers mit der daselbst aufgerichteten Stange.

Quentchen, ist ein Gewicht, und beträgt das vierte Theil eines Loths, nach Apothekergewicht hält ein Quentchen, Drachma, 3 Scrupel.

Quihren, heißt den Acker querüber pflügen oder eggen. Beydes hat seinen guten Nutzen, um das Feld besser durchzuarbeiten und klarer zu machen. Ein mehreres s. Pflügen.

Quitte, ist eine zum Kernobste gehörende Baumfrucht, welche entweder rund oder länglich ist. Jene nennet man Quittenapfel, diese Quittenbirne. Im reifen Zustande sind sie goldgelb, und von sehr angenehmen Geruch. Sie nehmen allerley Gestalten an, wenn man sie jung in ein Gefäß steckt, und darinnen wachsen läßt. Einen Quittenapfel kann man sehr groß ziehen, wenn

wenn man den Zweig in einen mit Erde angefülleten Spalttopf steckt, und darinnen läßt, bis er reif ist. Die Quitten dürfen nicht eher abgenommen werden, bis sie recht reif sind. Man darf sie nicht in einem Behältnisse aufbewahren, wo Weintrauben sind, weil sie da leicht faulen. Desto besser halten sie sich in Hierse oder Spreu gelegt. Sie haben eine magenstärkende Kraft, aber einen so herben Geschmak, daß man sie nicht grün essen kann. Gekocht, oder gewelkt sind sie sehr gut zu essen; auch wissen die Köche allerhand leckere Speisen daraus zu bereiten; nicht minder wird ein guter Aquavit davon abgezogen. Die Quitte ist die Frucht des Quittenbaumes pyrus cydonea, dieser wächst Strauchartig, wenn er nicht als Zwergbaum oder am Spalier gezogen wird. Er hat große ausgezackte Blätter und bringt die Blüten einzeln an den neuen Schossen. Wie die Quitten, so sind auch diese Bäume, Quittenäpfel- und Quittenbirnbäume, welche besonders gut sind, um Franzobst darauf zu pfropfen. Der Quittenbaum liebt ein mäßiges Klima, und einen guten lehmigen und etwas feuchten Boden. Wenn er jährlich umhackt und mit kurzem Miste belegt wird, trägt er desto besser. Hat er einen hohen trocknen Standort, so muß man ihn bey großer Hitze begießen und bisweilen die Wurzeln mit frischer Erde belegen. Veredelung in seiner eigenen Art, hat er nicht nöthig. Er treibt seine Wurzeln weit, und aus denselben viel Schößlinge, wodurch er am besten fortgeflanzt wird, wenn sie im Herbste abgenommen und versezt werden. Eine Abart ist die Portugiesische Quitte, cydonia Lusitanica, bey welcher sowol der Baum als die Blätter, Blüten und Früchte größer werden, als bey den gewöhnlichen Quitten.

Quittung, ist ein schriftliches Bekenntniß über den richtigen Empfang irgend einer Forderung an Geld oder andern Dingen. Verwalter oder andere Rechnungsführer müssen über alle ihre Ausgaben sich Quittungen geben lassen, und damit bey Ablegung der Rechnung belegen.

R.

Rabatt, ist im Handel ein gewisser Abzug von der Kaufsumme, welcher daher rühret, wenn eine Sache auf Credit, oder erst nach einigen Wochen oder Monaten zu bezahlen, gehandelt ist, und die Zahlung eher geleistet wird, da man gewöhnlich etwas von der Kaufsumme kürzet. Oder wenn man Waaren im Ganzen, oder in großer Quantität, kauft, und der Handel auch so geschlossen wird, daß jedes einzelne Stück wohlfeiler kömmt, als es im einzelnen Einkaufe bezahlt wird. Ein jeder Landwirth, dessen Kräfte es gestatten, thut daher sehr wohl, wenn er 1) nie auf Credit, sondern gegen baare Zahlung kauft, denn die Verkaufer rechnen allezeit etwas auf die Zin-

Zinsen, die sie nie zu niedrig berechnen. 2) So wenig als möglich sich auf einzelnen Einkauf solcher Artikel einläßt, wobey im Ganzen gegen den einzelnen Einkauf etwas gewonnen wird.

Rabatte, ist ein jedes einzelne, mit Buchsbaume oder irgend einem andern Kraute eingefaßte Beet eines Lust- oder Küchengartens.

Rabe, ist eine, zu den Raubvögeln gehörende besondere Familie. Man hat deren zweyerley, 1) den **Waldraben**, die **Raubkrähe**, corvus graculus, der kleiner ist, als 2) der **Kolkrabe**, **Golkrabe**, **Goldrabe**, corvus corax, welcher ganz glänzend schwarze Federn, und einen starken, hinten mit einer Hornhaut versehenen, Schnabel hat. Die Raben **horsten** (bauen ihre Nester) auf alten Gebäuden, Felsenritzen und hohen Bäumen, wo sie 30 Tage brüten, und 4 bis 6 Junge ausbringen. Ihre Nahrung sind Insecten, Mäuse und alle kleine Thiere und Vögel, die sie bekommen können, auch alles Aas und todte Körper. Sie sind daher den jungen Haasen, Rebhünern, Fasanen, auch dem jungen Federvieh im Hofe, und sogar den Lämmern gefährlich, wenn sie solche habhaft werden können. Im Winter treibt sie der Hunger, den Mist vom Felde zu holen; sie fressen ihn, oder tragen ihn in ihr Nest, und bebrüten ihn, damit sich durch die Wärme allerley Insecten zu ihrer Nahrung darinnen entwickeln. Sie leben paarweiß beysammen, brüten wechselsweise, und füttern ihre Jungen gemeinschaftlich. Der Rabe läßt sich, jung eingefangen, leicht zähmen, und zu allerley Künsten abrichten, auch lernt er, nach gelößter Zunge, Worte, welche ihm oft vorgesagt werden, ziemlich deutlich nachsprechen. Man muß aber alle kleine Dinge für ihnen verwahren, weil sie solche wegtragen und verstecken. Durch ihre Raubbegierde thun sie der Jagd, und auch bisweilen dem Hauswesen, und durch den Schmeiß, der da, wo sie häufig nisten, aus den Nestern auf das Unterholz fällt, dem Holze vielen Schaden, weil dieses davon eingehet, und an dessen Stelle Hollunder wächst. Wichtiger aber ist der Nutzen, den sie der Landwirthschaft dadurch bringen, daß sie hinter dem Pfluge her die ausgepflügten Engerlinge und Larven, woraus in der Folge viel Käfer entstehen, auch die Feldmäuse fressen. Ihre Vertilgung ist daher eher zu widerrathen als zu empfehlen. Ihre Federn sind zu feiner Schreiberey, zum Zeichnen, und um Claviere und Flügel damit zu bekielen, brauchbar.

Rabzähne, **Raffzähne**, nennet man die Vorderzähne der Pferde, an welchen man das Alter erkennet.

Rad, ist eines der nothwendigsten Bestandtheile jedes Wagens oder Karrens. Es bestehet nach Fig. 36. aus einer **Nabe** A B, worinnen auswendig zwölf **Speichen** C befestiget, mit dem andern Ende in die **Felgen** D ein-

eingezapfet sind, deren sechs zu dem Umkreise eines Rades gehören. Diese sind entweder mit eben so viel eisernen Schienen belegt, welche Radeschienen heißen, oder es wird ein ganzer eiserner Reif darum gelegt, und ein solches Rad nennet man ein Reifenrad. Diese Reifen sowol als die Schienen werden auf den Felgen eingebrannt, und mit starken eisernen Nägeln, Radenägel genannt, befestiget, von der Befestigung der Nabe, siehe dieses Wort. Die Höhe der Räder muß sich nach der Last richten, die sie zu tragen haben, doch erleichtern verhältnißmäßig hohe Räder dem Zugviehe die Arbeit, besonders bey schlechtem Wege, ungemein.

Radeberge, Radewelle, Kastenkarrn, ist ein, beynahe viereckigter, mehr breitrr als tiefer, auf einem Gestelle befestigter Kasten aus büchenen, rüsternen oder andern zähen Holze. Das Gestell besteht aus zwey Bäumen, welche hinten und vorn ausgeschweifet, und hinten ziemlich lang sind, um als Handgriffe zu dienen. An den vordern aber ist ein kleines hölzernes Rad, wie an einem Schubkarren angebracht. Wie solches alles Fig. 37 zu sehen ist. Man braucht sie um Erde, Steine und andere Dinge, die von einem gemeinen Schubkarren fallen, darauf zu fahren.

Radehacke, Radehaue, ist nach Fig. 38 ein eisernes, vorn mit einer breiten Schärfe, und hinten mit einer Dille und einen darinnen befestigten Stiele versehenes Werkzeug, um Wurzeln damit aus der Erde zu Hacken.

Rade, Raden, Kornnägelein, rothe Kornblume, agrostemma gythago, ist eine bekannte Schmarotzerpflanze, welche im Getraide, vorzüglich im Wintergetraide wächset. Sie treibt einen ellenhohen Stängel, hat purpurfarbene Blumen, längliche Saamenköpfe mit viel schwarzen Saamen von bitterm Geschmack angefüllt. Dieser giebt etwas Mehl, das daraus gebackene Brod aber bekommt eine blaue Farbe und einen bittern Geschmack. Besser ist es zum Branntweinbrennen zu gebrauchen; kein Vieh aber frißt von diesen Körnern. Sie vermehren sich stark und wuchern sehr. Die Raden haben eine heilende Kraft für allerhand fressende Schäden, und das Mehl ist, mit Wermuthsaft auf den Nabel gelegt, ein Mittel wider die Würmer, und im warmen Wein eingenommen, treibt es den Urin. Eine Abart ist die gefüllte Rade, agrostemma coronaria, welche in den Gärten unter dem Namen Lychnis coronaria erzogen wird.

Radstößer, sind kleine schrägliegende, etwa eine bis $1\frac{1}{2}$ Elle hohe, hölzerne oder steinerne Streben, auf der einen Seite der Thorsäulen in der Absicht angebracht, damit die Räder der durchfahrenden Wagen daran abschrammen, und nicht durch ihre Achsen den Säulen zu nahe kommen.

Rähe, Rehe, Verschlagen, Verfangen, ist eine Pfer-

Pferdekrankheit, welche unter dem Worte Pferd näher beschrieben ist.

Rähmen, Rebenlosen, ist eine Weinbergsarbeit, welche gleich nach dem Schnitt geschiehet, da man die abgeschnittenen Reben auflieset, wobey man sich aber in Acht nehmen muß, daß man die Augen an den Stöcken nicht abstoße.

Rändern, die Ränder räumen, ist ebenfals eine Weinbergsarbeit, da man an den Rändern und Grasflecken das aufwachsende Graß und Kräutig mit der Radehacke aushacket, ausschüttelt, und nebst den Quecken ausreißet und wegwirft.

Räuber, Wasserschossen, sind überflüssige, am Stamme oder an den Aesten der Bäume auswachsende Zweige, welche gerade über sich schießen, und den nützlichen Aesten den Saft rauben. Man muß sie, sobald man sie gewahr wird, mit einem scharfen Messer, oder wenn sie schon zu stark sind, mit der Baumsäge abschneiden, und den Ort mit einem scharfen Messer glatt machen, damit sie keine Feuchtigkeit verhalten, und die Rinde desto eher nachwachsen könne.

Räuchern, heißt Fleisch, Würste, Fische, in die Feuerröße hängen, damit ihnen durch den Rauch die damit aufsteigenden flüchtigen Salz- und Oeltheile beygebracht, und sie dadurch für der Fäulniß verwahret werden. Das beste Brennmittel darzu ist Holz, weil die übrigen dem Fleische einen unangenehmen Geruch beybringen, doch räuchert man in Hamburg das berühmte Hamburger Rindfleisch bey Torfe. Grünes Holz ist hierzu besser als dürres, weil es wegen seinen noch nicht verflogenen Salz- und Oeltheilen mehr Rauch giebt. Alles zu räuchernde Fleisch muß vorher eine Zeitlang im Salze gelegen haben. Wenn das Fleisch eine hellbraune Farbe bekommt, ist es geräuchert genug, und muß aus der Oesse genommen werden, weil es sonst zu sehr austrocknet, und nicht nur unangenehm zu essen, sondern auch weniger dauerhaft wird. Das geräucherte Fleisch muß aber an warmen trocknen Orten, am besten in Fässern aufgehoben werden.

Räude, Raude, Krätze, Grind an den Thieren, ist eine Krankheit, wobey die Haare abgehen, und die Haut schuppicht, roh, und voller Krusten und Grinder wird, auch finden kleine Geschwüre dabey statt, welche die Haut durchnagen. Sie ist ansteckend, und ein damit behaftetes Thier, muß ganz von andern abgesondert werden, auch muß man Ställe und Geräthschaften eines solchen Thieres erstere ganz reinigen, und letztere abschaffen. Der Grund der Krankheit ist dickes und verschleimtes Blut, und die Krankheit selbst ist zweyerley, nemlich 1) die trockene, bey welcher kein Eiter ist, und der eigentliche Grind, welcher sich durch eine Menge kleiner Geschwüre in der Haut äußert. Die dieser Krankheit unterworfenen Thiere sind die Pfer-

Pferde, das Rindvieh, die Schaafe und Hunde. Wegen der erstern drey, siehe diese Wörter. Einen räudigen Hund purgiret man, und reibt ihn oft, nachdem man ihn allezeit vorher mit Wasser und Salz wohl abgewaschen hat, über dem Kohlfeuer folgende Salbe wohl ein: 1 Pfund Nußöl ½ Pfd. Wacholderöl, 1 Pfd. Schmeer, 1 Pfd. gemeinen Honig, ½ Pfd. Essig, alles unter einander, und bis auf die Hälfte eingesotten, dann ½ Pfd. Pech, 6 Loth Wachs unter einander zergehen lassen, und wenn es zergangen, von dem Feuer weggenommen, und unter beständigen Umrühren folgendes Pulver hinzugethan: ½ Pfund Schwefel, 20 Loth Vitriolum recoctum, 4 Loth Grünspan, stößt es, und rührt, und obige Species, wozu noch der erst beschriebene Absud gethan wird, bis es kalt ist. Im Anfange der Krankheit hilft auch nachstehendes Mittel: 2 Hände voll wilde Kresse, 2 Hände voll Alantkraut, 2 Pfund Goldwurzel, in Essig und Lauge gesotten, und dazu 2 Pfund Seife gethan, und den Hund 5 Tage damit geschmiert.

Rahm, Raum, Rohm, Sahne, ist der fettige Theil der Milch, der sich in Gestalt einer Haut oben aufsetzt, welchen man anfänglich, wenn er noch süße ist, zum Kaffee trinkt, und zu allerley Speisen verbraucht, in der Folge aber bloß Butter und Käse daraus zubereitet. Der Löffel, womit man ihn von den Milchäschen und Fässern abschöpft, und welcher vom verzinnten Eisen ist, wird der Rahmlöffel; der dreyeckigt leinene Sack, worein man den gesammleten Rahm schüttet, und durch denselben in das Butterfaß zwängt, damit die im Rahm befindlichen Unreinigkeiten darinnen zurückbleiben, der Rahmsack; und das hölzerne Gefäß, worinnen der abgenommene Rahm bis zum Gebrauch aufgehoben wird, der Rahmständer genennt. Ist letzterer nur ein großer Topf, so heißt er der Rahmtopf.

Rahm nennt man auch die hölzerne Einfassung von Fenstern, Spiegeln, Schildereyen.

Rain, heißt ein schmaler Strich unbebaueten Landes zwischen zwey Feldstücken, welcher theils zur Grenze, theils zur Gräserey dient. Er gehört entweder dem Besitzer eines anstoßenden Feldes ganz, oder den Besitzern beyder anstoßenden Stücken zur Hälfte, auch wohl in Rücksicht der Gräsereynutzung keinem von beyden, sondern der ganzen Gemeinde. An manchen Orten müssen alle Raine wenigstens 1½ Elle breit seyn, werden, wenn die benachbarten Felder mit Getraide besäet sind, von den Eigenthümern zur Gräserey, außerdem aber von dem Triftberechtigten zur Schaaftrift benutzt. Der Nutzen der Raine ist, daß sie eine noch richtigere Bezeichnung der Grenze abgeben, als sogar Steine, dagegen aber haben sie folgendes wirthschaftliche Ungemach zur Folge: sie benehmen dem Getraidebau vieles Land, sie sind ein Aufenthalt der Mäuse,

und

und stecken den benachbarten Acker oft mit mancherley Unkräutern an.

Ramme, Rammel, ist ein Werkzeug, das man braucht, um Pfähle und andere Dinge, welche in der Erde fest stehen sollen, hinein zu treiben. Sie besteht entweder aus einem, zwischen zwey Säulen befindlichen hölzernen, mit Eisen beschlagenen Blocke, der entweder von Menschen oder von Pferden aufgezogen wird, und dann durch seine eigene Kraft auf die Pfähle, oder andere einzutreibende Dinge, fällt, um solche mit Gewalt in die Erde zu stoßen. Oder es ist nur ein etwa 1½ Elle hohes, und ½ Elle starkes kegelförmiglaufendes Holz, woran oben ein Querholz mit zwey Handgriffen befestigt ist, und welches zum Einrammeln kleiner Pfähle gebraucht, auch von einem einzigen Manne in Bewegung gesetzt wird. Ein solches nennt man eine Handramme, Handrammel. Die damit gemachte Arbeit nennt man rammeln, einrammeln.

Rampen, heißt eine Menge Dinge von gleicher Art und Gattung, aber von verschiedener Güte und Werth auf diese Art mit einander kaufen oder verkaufen, daß die schlechtern Stücke durch die bessern mit übertragen werden müssen. Z. B. man sagt: das Merzvieh der Schäferey zu N. N. soll im Ramp verkauft werden. Oder N. N. hat alles zu .... noch vorräthige Holz im Ramp verkauft. Ein Käufer, der den Werth der Dinge kennt, kann oft Gewinn dabey machen, wenn er seinen Handel so schließt, daß er die guten Stücken zwar nach Würden, die schlechten aber sehr gering, oder auch wohl gar nicht bezahlt, und der Verkäufer wird doch mit einem Male auch das Schlechte zugleich mit dem Guten loß.

Rand, ist der äußere schmale, oft mit Bäumen besetzte Streif Land an den Wiesen, den man nicht mit zum Heumachen, sondern zur grünen Verfütterung gebraucht, und an manchen Orten, gleichwie die Holzränder, zu diesem Behuf vermiethet. Ein Holzrand ist ebenfals der äußere, mit wenig oder gar keinen Bäumen bewachsene, schmale Strich Landes an einem Holze. Man muß dabey wohl Acht haben, daß die Graseweiber hierbey nicht die Grenzen überschreiten, und die Ränder zu breit machen.

Rankkorn, ist ein, inwendig im Maule der Schweine, oben am Gaumen befindliches Gewächs, welches die Gestalt einer runden Blatter hat. Es schwillt, besonders in der Sommerhitze, bisweilen an, und verursacht den Schweinen viel Schmerzen, legt auch oft den Grund zur Bräune. Man muß es daher, bey eintretendem Falle, den Schweinen nehmen; welches überhaupt auch bey allen Schweinen, die man zur Mast aufstellet, anzurathen ist, damit man sie während der Mastzeit dadurch für allen übeln ihr Fettwerden verhindernden Zufällen schütze. Dieses geschieht dergestalt,

daß

daß man das Schwein auf die Erde wirft, ihm einen Knittel quer durch das Maul steckt, um dasselbe offen zu erhalten; sodann mit einem scharfen spitzigen Messer rings herum in das weiße Gewächs ins Fleisch schneidet, und es ausgräbt. In das dadurch entstandene Loch thut man klein gestoßenen Ingwer und Ofenruß, und giebt dem Schweine taube Nesseln ins Getränke. Man thut wohl, ein solches Schwein in einen Stall allein zu sperren, und mit Getränke gehörig abzuwarten.

Ranunkeln, Hahnenfuß, ist ein, aus vielen Gattungen bestehendes Pflanzengeschlecht, welches sich durch Saamen und Wurzeln sehr häufig fortpflanzt, den feuchten Standort am meisten liebt, gelb blüht, und sich besonders dadurch von andern auszeichnet, daß die inwendige Seite der Blumen ganz glänzend ist. Verschiedene Arten davon, als: der Wasserhahnenfuß, der Waldhahnenfuß, das Schellkraut und das Hechtkraut, sind wegen ihrer vielen Schärfe den Menschen sowol als dem Viehe, die solches genießen, sehr schädlich, und darunter das Schellkraut sogar giftig. Eine Abart davon wird zur Zierde in den Gärten gebaut.

Ranzig, nennt man das Oel, wenn es eine dunklere Farbe als gewöhnlich, einen schärfern Geruch und bittern unangenehmen Geschmack annimmt, und dadurch zum Speisegebrauch untüchtig wird. Die Ursache davon ist die, wenn das Oel an einem zu warmen Orte aufbewahrt wird, daher man es allezeit im Kühlen aufheben muß.

Rappe, ist ein Pferd von schwarzer Farbe, man hat davon ganz schwarze oder Kohlrappen, oder solche, die nicht recht schwarz aussehen, und diese nennt man, Staub- Brand- oder Rothrappen.

Rappen, ist eine Pferdekrankheit, s. Pferde.

Rapünzel, ist ein bekanntes Sallatkraut, das sich auch den Winter durch im Lande hält, und das man zu allen Zeiten, wenn man in die Erde kann, als Sallat gebrauchen kann. Diejenige Art davon, die man vorzüglich in Gärten erzieht, heißt Rübenrapünzel, diese wächst auch wild auf den Feldern. Eine andere Art auf den Feldern wild wachsender Rapünzeln, ist derjenige, den man Auersallat nennet. Eine andere, in Gärten gebauete, und sehr geschätzte Abart davon, ist die sogenannte Rapuntica oder Rapuntik, wovon man gewöhnlich die Wurzel genießt, welche viel ähnliches vom Sellerie, aber einen feinern Geschmack hat.

Rasen, nennt man im Allgemeinen jeden Platz, dessen Oberfläche mit Gras bewachsen ist; insbesondere jedes ausgestochene Stück von dergleichen Rasen, von viereckigter Gestalt, welches dergestalt schräg abgestochen wird, daß die obere Rasenfläche allezeit einen

einen größern Umfang hat, als der untere, nicht mit Rasen bewachsene Theil. Man braucht sie zu Wasserbauten, um Dämmen oder Böschungen damit die gehörige Haltbarkeit zu geben, auch bey Festungswerken, nicht minder in Gärten zu Rasenbänken, dergleichen Tischen und andern Zierrathen. Abgestochener Rasen, den man auf Haufen bringt, faulen läßt, und fleißig umsticht, und mit Mistjauche begießt, giebt eine vortreffliche Düngung; vorzüglich auf kiesigem Boden, auch in Wein- und Hopfenbergen, wo die Stöcke öfters sehr von Erde entblößt werden. In Engeland wird der Rasen abgestochen, und gleich da, wo er liegt, zur Düngung verbrannt. An manchen Orten ist auch das Rasenplaggenhauen als eine sehr nützliche Düngung im Gebrauch. Man sticht nemlich Rasen ab, und belegt damit Reihenweise den Schaafstall, oder den Misthof, nachdem der Mist gefahren worden, mit den Stücken ganz dicht, mit der Rasenseite oben, auf den Misthof streut man sodann das Stroh wie gewöhnlich auf den Rasen, in den Schaafstall hingegen streut man kein Stroh, sondern legt alle 10 bis 12 Tage eine neue Rasenschicht darauf. Beym Ausfahren des Mistes muß er mit dem Spaten geladen werden. Je wurzelreicher der Rasen ist, desto besser ist er zur Düngung.

Ratte, Ratz, ist ein zum Mäusegeschlecht gehöriges, in einer Haushaltung sehr schädliches Thier. Sie sind größer als die gewöhnlichen Mäuse, und thun durch Fressen im Getraide, Stroh, Obst und andern Victualien, auch an Fleisch, Lederwerk, und sogar durch Anfressen lebendiger, gemästeter Schweine großen Schaden. Abarten sind 1) die Wasserratte, welche größer ist als die gewöhnliche Hausratte. Sie hält sich gewöhnlich am Tage im Wasser auf, wo sie auch dem Fischen Schaden zufügt, des Nachts aber kommt sie in die Höfe, und richtet mit der Hausratte gleiches Unheil an. 2) Die Wanderratte, diese halten sich in Gesellschaften zusammen, halten sich eine Zeitlang an einem Orte auf, wo man sich vor ihrer Menge gar nicht retten kann. Auf einmal wandern sie weiter, und es bleibt nicht eine einzige mehr an dem Orte. An Gestalt und Farbe sind sie sehr verschieden. Nächst Gift und Fallen sollen noch verschiedene Mittel zu ihrer Vertilgung beytragen. Wenn man nemlich erstlich verschiedene derselben einfängt, in einen bräthernen Käficht einsperrt, und hungern läßt, so fressen sie für Hunger einander selbst auf. Die zuletzt überbleibenden haben sich so an das Rattenfleisch gewöhnt, daß, wenn man sie laufen läßt, sie trotz der besten Katze, alle Ratten, die sie habhaft werden können, fangen und verzehren. 2) Wenn man einigen gefangenen Ratten Schellen an den Hals hängt, oder sie mit Thran und Theer beschmiert, und laufen läßt, so jagen sie im ersten Fall durch den, den Ratten furchtbaren Schall, und im

im zweyten durch den, ihnen höchst widrigen Geruch, alle Ratten weg, denen sie zu nahe kommen.

Raubbienen, sind Bienen, die ihre Nahrung nicht, gleich andern Bienen, von Blumen und Gewächsen, sondern in den Stöcken anderer Bienen suchen, in welche sie fallen, solche berauben, und die Bienen tödten. Sie haben folgende Merkmale an sich: 1) wenn sie dieses Geschäft eine Zeitlang betrieben haben, so nehmen sie eine dunklere und glänzendere Farbe an; 2) fliegen sie selten zu dem Flugloche der Stöcke, die sie berauben wollen, hinein, sondern suchen irgend ein anderes Loch, um hinein zu kommen. 3) Kommen sie allezeit beladen heraus, und tragen den Honig unmittelbar in ihre Stöcke. 4) Wenn eine einzelne Raubbiene sich vor dem Flugloche eines Stockes sehen läßt, so kommen sogleich mehrere Bienen aus dem Stocke, und fallen sie an. Haben sie Gelegenheit in Menge in einen Stock zu kommen, so tödten sie den Weisel, und vernichten dann mit leichter Mühe den ganzen Stock, dem sie allen Honig rauben. Die Raubbienen sind nicht, wie man ehedem glaubte, eine besondere Gattung, sondern jeder starke Stock kann diese üble Gewohnheit annehmen, wenn man ihm zu wenig Nahrung läßt, oder mit dem abgenommenen Honig unordentlich umgeht, die Beutenbreter und Außenseite der Stöcke nicht rein von Honig hält, auch Honig verzettelt. Durch solche Nachlässigkeit werden die Bienen veranlaßt, den weit bequemern Weg, schon fertigen Honig zu ihrer Nahrung einzutragen, als ihn erst mühsam zu bereiten, zu erwählen. Oder im ersten Falle treibt sie der Hunger zu diesem Unwesen. Wenn man Raubbienen in einem Stocke merkt, so setze man den angegriffenen Stock an einen andern Ort, und einen leeren an seine Stelle, in dessen Flugloch man eine papierne Düte macht, und einen Topf mit Wasser darunter setzt, in welchen sie fallen, und ertrinken. Oder man mache des Nachts alle Stöcke fest zu, und bestreue die Flugbreter mit Mehl, wenn nun die Raubbienen kommen, so werden sie voll Mehl; wenn sie nun dieses in ihren Stock bringen, so entstehen Maden, wodurch der Stock eingeht. Hat man selbst Raubbienen, so tödte man den Stock. Uebrigens verwahre man seine Stöcke wohl, und verschmiere sie gut mit Lehm, lasse auch außer der Schwärmzeit das Flugloch nur so groß, daß zwey Bienen zugleich herauskommen können; in der Schwärmzeit aber müssen sie ganz geöfnet werden.

Raubthiere, sind solche Thiere, die sich von Fleische anderer lebendigen oder todten Thiere, Vögel oder Fische nähren. Man rechnet darunter in Europa, den Bär, den Luchs, den Wolf, den Fuchs, den Dachs, den Bieber, die Fischotter, das Baum- und Steinmarder, das Iltis, die wilde Katze, und das Wie-

Wiesel. Ein jeder mit Jagd beliehene Gutsbesitzer muß so viel als möglich diese Raubthiere zu vertilgen suchen, und solche mit allen Arten von Eisen, als Stangeneisen, Schwanenhälsen und Tellereisen, wie nicht weniger mit Schlagbäumen, Hauben und andern Netzen, auch mit Schießen aufs fleißigste ausrotten. Denn sonst thun sie nicht allein der Wildbahn, sondern auch oft dem Hausgeflügel und den Fischen großen Schaden.

Raubvögel, sind alle Vögel, die sich, auf eben die Weise, wie die Raubthiere nähren. Es gehören hierzu alle Gattungen von Adlern, Geyern, Habichten, Falken, Sperbern, Eulen, ingleichen die Reiher, Rohrdommeln, Häher, Raben, Krähen und Elstern. Man theilt sie in krumm- und geradeschnäbliche. Erstere haben folgende besondere Unterscheidungszeichen: das Männchen ist allezeit kleiner als das Weibchen. Sie werfen alle Morgen das Gewölle, d. h. die Haare und Federn des Tages vorher gefressenen Raubes, aus, eher können sie nichts wieder genießen. Endlich saufen sie nie, sondern finden die nöthige Feuchtigkeit bey ihrem Raube. Man muß eben so eifrig auf ihre Vertilgung bedacht seyn, als bey Raubthieren, nur daß solche, wegen ihrer größern Aufmerksamkeit, weit schwerer ist, und nächst dem Schießen nur durch Fallen von Netzen, die man Falkenkörbe und Falkenstöße nennt, geschehen kann. Am besten wird der Endzweck durch Schießen auf den Krähen- oder Luderhütten erreicht. Erstere ist eine Hütte, auf welche man einen Schuhu befestigt, und darneben einige dürre Bäume pflanzt; die Raubvögel wollen nach dem Schuhu stoßen, und setzen sich auf die umher stehenden dürren Bäume, von welchen man sie aus den Löchern der Hütte herunter schießen kann. Die Luderhütte ist eine ähnliche Hütte, in deren Nähe Luder geschafft wird, und aus welcher man die Raubvögel, welche sich, um davon zu fressen, darauf setzen, schießt.

Raufe, ist ein sehr nothwendiges Stück eines Pferde- Schaaf- und Kuhstalles, welches die Gestalt einer Leiter hat, und schräg an der Mauer befestigt ist, so daß der untere Baum an der Wand fest liegt, der obere aber absteht, damit man dazwischen dem Viehe Heu, Stroh und anderes Rauchfutter aufstecken kann. Legte man dieses Futter dem Viehe in die Krippe, so würde es sich zu sehr erwärmen, und dem Viehe schädlich werden; auf der Erde hingegen zu viel in den Mist getreten werden und verloren gehen; welches alles, durch das Aufstecken obigen Futters auf die Raufen, vermieden wird. Die engsten Raufen sind die für die Schaafe, dann folgen die für Pferde, und endlich die Rindviehraufen.

Raupe, ist ein schädliches Insect, oder vielmehr die Larve eines geflügelten Insects, nemlich des Schmetterlings. Dieser legt vor seinem Ende eine Menge Eyer, aus

aus deren jedem eine Raupe entsteht, welche sich von den Blättern der Bäume und von andern Gewächsen nährt, und dadurch oft sehr großen Schaden anrichtet. Es giebt deren verschiedene Sorten, worunter ich nur die schädlichsten erwähnen will. Diese sind: 1) die Ringelraupe, diese kriecht im zeitigsten Frühjahre aus. Sie spinnen sich in Menge in ein gemeinschaftliches Nest; daher die Nester, die man da oft findet, wo vorher keine waren. Sie sind den Bäumen äußerst schädlich, und werden durch starke Gewitter gemeiniglich getödtet. Wenn man ihre Nester gewahr wird, breche man sie gleich mit den Zweigen ab, und dann suche man einigen Wochen, die etwa noch übrigen Raupenfamilien, und tödtet sie. 2) Die Nestraupe, wird im Herbste ausgebrütet, und die kleinen Raupen spinnen sich dann gemeinschaftlich ein; dieses sind die Raupennester, die man zu Ende des Winters abraupt, welches das beste Mittel zu ihrer Vertilgung ist. 3) Die Wickelraupe, Blattwickler, unter allen Raupen ist diese die schädlichste, weil sie am schwersten zu vertilgen ist, denn sie legen ihre Eyer in festen Ringen dicht um die Aeste der Bäume an, mit denen sie gleiche Farbe haben. Wenn sie sich einspinnen, wählt jede Raupe ein eigenes Blatt, welches sie über sich zusammen wickelt, und sich darein in ein feines, weiches, seidenartiges Gespinnst spinnt, selten verlassen sie einen Baum eher, als bis solcher ganz ausstirbt. Das einzige Mittel, sie zu vertilgen, ist, daß man gegen das Ende des Octobers rings um die Stämme fingerbreite Striche mit Theer macht, mit Bindfaden über denselben einen Ring von schlechter Wolle befestigt, und den Theer, so oft er trocken wird, erneuert; man kann auch an dessen Stelle Seife oder andere fettige Dinge nehmen, welche den Raupen tödtlich sind. 4) Die Kiefernraupen suchen ihre Nahrung bloß an jungen Kiefern von 15 bis 40 Jahren, deren Nadeln sie ganz abfressen, und die Bäume in ihren Wachsthume hindern, oft ganz verderben, so, daß gemeiniglich ganze Striche des schönsten Kiefernholzes eingehen, und zur Unzeit abgetrieben werden müssen. Dieses Uebel kann man einigermaßen dadurch verhindern, daß man das Moos mit den abgefallenen Kiefernädeln zusammen harkt, aus dem Walde schafft und verbrennt, wodurch viele Raupen mit vertilgt werden. 5) Der Kohlweißling, diesen findet man im Kraute und auf allen Kohl- auch Rübsaamenarten, denen er großen Schaden zufügt. Ein Mittel, diese zu vertilgen, findet man unter dem Worte Pfeifer, in der Rübesaat angegeben. Außer den hier angezeigten Mitteln, zur Vertilgung dieser schädlichen Insecten, dürfte es wohl wenige geben. Das sicherste ist dieses, daß man die Schmetterlinge, als die Mütter der Raupen, auf das Eifrigste umzubringen suche.

Raygras, ist ein Futtergras, wovon man zwey Gattungen hat; 1) das Französische Raygras, es ist eines der frühesten, nahrhaftesten und besten Futtergräßer, welches sehr hoch wächst, und dessen Anbau auf natürlichen und künstlichen Wiesen sehr zu empfehlen ist. 2) Das Englische Raygras, Peterskorn, ist jenem nicht gleich zu schätzen, weil es dem Viehe nicht so angenehm, weniger nahrhaft und milchgebend, auch nicht so ausdauernd ist.

Rebhuhn, Repphuhn, Feldhuhn, gehört unter die nützlichen wilden Vögel, oder unter das Feldwildpret. Es hat die Größe einer Taube, und ist von Farbe aschgrau, braun und roth gesprengt, mit einem rothen Flecke auf der Brust. Man findet sie in Deutschland und in allen gemäßigten Ländern, auf Feldern und in Gebüschen. Sie nähren sich von allerley Gesäme, Kräutern und Gewürme, und im Winter scharren sie den Schnee weg, um die Saat und den Kohl zu finden. Im Merz paaren sie sich, und legen hierauf ihre Eyer in das Getraide, und wo sie sonst eine kleine Vertiefung finden; hier legen sie nach und nach 15 bis 20 Eyer, welche sie drey Wochen bebrüten. Dann bleiben sie in ganzen Familien beysammen, und werden ein Volk genennt, bis sie sich im März paaren. Sie werden zur niedern Jagd gerechnet, und entweder geschossen oder gefangen. In Rücksicht des erstern sucht man sie mit einem Hünerhunde, welcher, wenn er gehörig abgerichtet ist, vor den Hünern, wo er sie findet, steht, daß man sie umkreisen und schießen kann, wo dann der Hund die Geschossenen seinem Herrn bringt. Gefangen werden sie 1) mit dem Treibezeuge, welches ein Garnsack von Netzen ist, von dem aus ein paar kleine Netzwände schräg aus einander laufen; dieses stellt man nicht allzuweit von dem Platze, wo man ein Volk Rebhüner liegen weiß. Der Jäger nimmt ein Schild vor sich, worauf eine Kuh in Lebensgröße gemahlt ist, welche die Hühner vor eine lebendige Kuh ansehen, immer vor ihr her, und endlich ins Netz laufen. 2) Mit Stecknetzen, welche man an kleine Feldhölzer stellt, worinnen man Rebhühner vermuthet; wenn sie nun des Abends auf die Felder ihrer Nahrung nachgehen wollen, laufen sie in die Netze. 3) Mit der Schneehaube, welches ein viereckigtes Gestelle von Holz, um und um mit Netzen umzogen ist, vorn aber eine Klappe hat, welche in der Mitte der Falle durch einen Faden befestiget ist, der bey der kleinsten Berührung abfährt, und die Klappe zufallen läßt. Diese Falle stellt man im Winter auf den Schnee, und streuet einige Körner zur Lockspeise hinein. Die Rebhühner aber gehen, vom Hunger getrieben, dieser Lockspeise nach, und werden gefangen.

Rechnung, ist, im wirthschaftlichen Verstande, ein Verzeichniß aller Einnahme und Ausgabe,

gabe, und des nach Abzug des letztern von erstern übrig bleibenden Bestandes an Geld, Getraide, Vieh, Wolle, Milch, Butter, Käse, Eyern, Malz, Hopfen, Pech, Holz u. s. w. Eine solche Rechnung muß nicht allein jeder Verwalter führen, und entweder wöchentlich oder monatlich seinem Principal ablegen, auch mit jedem Jahres-Schluß einen Auszug davon und einen Jahres-Abschluß machen, und übergeben; sondern dieser sowol, als jeder andere Hauswirth, muß ein Manual halten und in dasselbe alle Einnahme und Ausgabe richtig eintragen, damit nie eine Unordnung entstehe. Eine Verwalter-Rechnung muß jederzeit mit den nöthigen Belegen versehen seyn. Aus nachstehendem Schemate ist die Einrichtung einer solchen Rechnung zu ersehen.

Rechnung

Ueber Einnahme und Ausgabe bey dem Rittergute N. N. auf den Monat Junii 1804.

A. Geld = Rechnung.

Einnahme.

Datum	Art und Weise	rthlr.	gr.	pf.
d. 1 Jun.	Bestand aus voriger Rechnung	100	—	—
— 6 —	Für 2 Kälber a 3 rthlr.	6	—	—
— 11 —	Für 7 junge Schweine a 2 rthlr.	14	—	—
— 16 —	Für 20 Kannen Butter a 9 gr.	7	12	—
— 21 —	Für 10 St. verkaufte Sterbefelle a 10 gr. = =	4	4	—
— 26 —	Für verkauftes Bier 28 Tonnen a 2 rthlr. l. Manual	56	—	—
	Summa	187	16	—
	Bilançe			
	Einnahme	187	16	—
	Ausgabe	104	—	6
	Bestand	83	15	6

Ausgabe.

Datum	Art und Weise	rthlr.	gr.	pf.
d. 3 Jun.	Dem Schmidt l. Bel. No. 1	23	17	6
— 9 —	6 Taglöhnern auf 5 Tage a 5 gr. l. No. 2. = =	6	6	—
— 14 —	Für 6 St. Salz incl. Kosten l. Bel. No. 3 = =	8	6	—
— 18 —	Dem Zimmermann l. Zeddel No. 4 = = =	2	16	—
— 22 —	Für 6 Sch. Kalk l. Bel. No. 5.	6	6	—
— 28 —	Für 6 Zuchtstähre incl. Transportkosten l. Beleg No. 6.	56	21	—
	Summa	104	—	6

Ge=

Getraide-Rechnung.

Datum	Bestand Einnahme und Ausgabe.	Waitzen		Korn		Gerste		Hafer		Erbsen		Wicken	
		Sch.	Mtz.	Sch.	Mtz.	Sch.	Mtz.	Sch.	Mtz.	Sch.	Mtz.	Sch.	Mtz.
d. 1 Junius	Bestand l. voriger Rechnung =	24	—	60	—	30	—	100	—	10	—	6	—
vom 1 bis 30 Junius	Einnahme l. Manual	—	—	—	—	24	—	—	—	—	—	—	—
vom 1 bis 30 Junius	Ausgabe l. Manual	3	—	18	6	50	—	28	4	—	12	—	8
den 30 Jun.	Bestand = =	21	—	41	10	4	—	71	12	9	4	5	8

NB. Wenn Getraide eingeerndtet ist, so wird eine gleiche Tabelle verfertigt, und das Getraide nach Schock Mdl. und Geb. eingetragen, die ausgedroschenen Schocke jedesmal in Ausgabe, und die aufgehobenen Körner in der hier vorstehenden Rechnung in Einnahme gebracht.

Vieh-Rechnung.

Datum	Pferde.	Bullen.	Kühe.	geschnit. Ochsen.	Kalben.	Kälber.	alte Schaafe.	alte Hammel.	alte Böcke.	Zeitschaafe.	Zeithammel.	Zeitböcke.	Zippen Jährl.	Hammel Jährl.	Zippenlämmer.	Hammellämmer	Kempen.	Muttersauen.	Schweine.	Läufer.	Ferckel.
Bestand den 1 Junii l. vor. Rechn.	8	3	24	4	5	6	300	350	10	200	250	5	150	170	180	120	1	6	6	6	8
Summa				42					17	35									27		
Zuwachs vom 1 bis 30 Junii l. Manual	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Abgang vom 1 bis 30 Junii	—	—	—	—	1	2	8	6	—	7	5	—	3	2	12	10	—	—	—	—	3
Bestand d. 30 Junius	8	3	24	4	4	7	292	344	10	193	245	5	147	168	168	110	1	6	6	6	12
				41					16	83									31		

Auf gleiche Weise können auch die übrigen Rechnungen gefertigt werden.

Reh, ist ein, zum Ziegengeschlechte gehöriges, und zur Mitteljagd gerechnetes Thier, dessen männliches Geschlecht der Bock, Rehbock, und das weibliche die Rieke genennt wird. Ersteres unterscheidet sich vom letztern durch das Gehörn, und dieses von erstern durch einen gelben Haarbüschel am Feigblatte. Das Gehörn des Rehbocks ist aufrecht stehend, die Stangen knotig, jede derselben hat am Ende zwey Spitzen, und auch einige kleine Auswüchse, nach der Zahl der Jahre. Gegen Ende des Novembers wirft es der Bock ab, um die Mitte des Januars zeigt sich das junge Gehörn, welches im Februar seine vollkommene Größe erhält, und die Haut, womit es überzogen ist, schlägt der Bock im März ab. Um Weinachten geht ihre Brunstzeit an, und gegen Ende May setzt die Rieke zwey Junge, gewöhnlich von beyden Geschlechtern. Ein männliches Junge wird ein Bockskalb genannt, nach Verlauf eines Jahres bekömmt es kleine Geweihe, ohne Zacken, und heißt ein Spießbock; im zweyten, wenn sich die Spitzen an den äußersten Enden der Stangen zeigen, wird es ein Gabelbock, und wenn es das ordentliche Geweihe aufsetzt, ein Rehbock. Ein weibliches Junges heißt von seiner Geburt an, ein Rehzicklein, Rehkitzlein, im andern Jahre ein Schmalreh, und wenn es sich begattet hat, eine Rieke. Die Rehe leben nicht, wie das Rothwildpret, in großen Haufen, sondern bloß in Familien beysammen, nemlich der Bock mit seiner Rieke, und den mit ihr erzeugten Jungen, so lange bis sie sich selbst begatten. Ein Trupp beysammen lebender Rehe thun sowol dem jungen Holze, als auch sich selbst großen Schaden; denn sie können dieses harte Holz nicht verdauen, es zieht sich daher in Klumpen im Magen zusammen, und verursacht manchem Rehe den Tod.

Reif, als Hauptwort, ist gefrorner Thau oder Nebel, der sich an die Gewächse ansetzt. Man kann ihn von kleinen Stämmchen abhalten, wenn man des Abends ein Gefäß mit Wasser in ihre Nähe setzt. 2) Versteht man auch unter Reif, als Hauptwort, jeden hölzernen oder eisernen Umschlag, den man um Gefäße oder Räder macht, um sie zusammen zu halten. Endlich unter reif, als Beywort, versteht man den Zustand der Früchte, in welchem man sie abnehmen und gebrauchen kann.

Reißholz, nennt man das schwächste Holz, welches entweder als Buschholz abgehauen oder von den Aesten der gefällten großen Bäume genommen wird. Bindet man es in Bündel, so heißt es Bund- oder Wellholz, und die Bündel selbst, Bunde oder Wellen.

Remiß, Erlaß, nennt man denjenigen Theil der Pachtgelder, deren Abtragung bisweilen einem Pachter unter gewissen Umständen erlassen wird. Diese

sind gänzlicher, jedoch unverschuldeter Mißwachs, Wetterschaden, Viehseuche, Kriegsschäden. Die Summe dieses Erlasses bestimmt entweder der Contract oder die Gesetze, was diese bey jedem dieser Unglücksfälle sagen, davon s. jedes dieser Wörter.

Reparaturen, nennt man alle Ausbesserungen, durch welche ein schadhaftes Gebäude wieder in brauchbaren Stand gesetzt wird, ohne es wegzureißen, und ein neues zu erbauen. Wenn viele Arbeit daran gemacht werden muß, so heißen sie Hauptreparaturen; betreffen sie hingegen nur Kleinigkeiten, so werden sie kleine Reparaturen genennt. Bey Pachtcontracten überläßt man dem Pachter gewöhnlich die kleinen Reparaturen, es ist aber nicht wohl gethan; denn der Pachter wird wegen seines eigenen Vortheils gewiß die kleinen Schäden so lange hinhängen lassen, bis große daraus werden, die alsdann der Verpachter besorgen muß. Man thut daher wohl, die kleinen Reparaturen selbst zu übernehmen, und dem Pachter die Hauptreparaturen zu überlassen; dieser wird nicht ermangeln, jeden kleinen Schaden in rechter Zeit anzuzeigen, und die Gebäude werden immer im guten Stande bleiben. Noch besser ist es, alle Reparaturen dergestalt unter dem Verpachter und Pachter zu vertheilen, daß Ersterer alle Materialien, Letzterer hingegen das Arbeitslohn und die Fuhren zu besorgen hat. Denn da auf diese Art der Pachter in jedem Falle mitleidender Theil ist, so wird er eben so gewiß keine unnöthige Reparatur verlangen, als er keine nöthige verschweigen wird, wenn sie noch ohne große Kosten gemacht werden können. Hauptregeln bey allen Reparaturen überhaupt, sind folgende. 1) Man warte nie zu lange, ehe man sie vornimmt, sonst werden oft nur zu geschwind aus kleinen, Hauptreparaturen. 2) Man verdinge sie nicht, sondern lasse sie lieber im Tagelohn machen, weil sie sonst gewöhnlich nicht dauerhaft gemacht werden. 3) Man untersuche wohl, ob man bey Hauptreparaturen nicht unnöthiges Geld auf eine, vielleicht nicht lange haltende, Reparatur verwende, und daher besser thue, wenn man das alte Gebäude gleich wegreißen, und ein neues aufbauen läßt.

Rettig, ist ein, zu den Rübenarten gehöriges Gartengewächse. Dieses Geschlecht theilt sich in drey Gattungen, nemlich: den eigentlichen oder gemeinen Rettig, die Radieschen, und den Chinesischen Oelrettig. Der gemeine Rettig hat wieder drey Abtheilungen, nemlich: 1) den Frührettig, schwarzen Sommerrettig, der schon im May gesäet, und daher auch zeitiger reif wird, als die übrigen Sorten. 2) Den schwarzen Winterrettig, mit einer äußerlich schwarzen und sehr scharfen Schaale. Er erreicht eine ansehnlichere Größe, als der vorige, und da er erst gegen Johannis gesäet wird, so wird er auch später reif. 3) Den Corinthischen

schen Rettig, raph. mit dunkelblauer Blüthe. Er wächst, wie die Kohlrabi, über der Erde. Die Radieschen theilen sich auch in drey Sorten: 1) runde Radieschen, Monatrettige, diese sind klein und rund mit einem dünnen Schwanze. Sie können vom April bis gegen Ende des Julius gesäet werden. 2) Lange Monatsradieschen, diese sind länglich, und stehen, wie die weißen Rüben, mit dem obern Theile über der Erde. 3) Forellen Radieschen, diese sind klein, länglich, und mit rothen Flecken besprengt. Die Rettige sowol als die Radieschen, müssen, wenn sie zu dick stehen, zum Theil ausgezogen werden, weil sie sonst sämmtlich zu klein bleiben. Wenn man Saamen ziehen will, so muß man die schönsten geradesten Rettige in ein gut zubereitetes Beet, eine Elle weit von einander ¾ Elle tief einsetzen, und fleißig begießen, bis sie Wurzeln geschlagen haben. Wenn die Saamenschoten braun werden, muß man sie für den Vögeln wohl verwahren, die ihnen sonst vielen Schaden thun; sodann den Saamen, wenn er reif ist, abschneiden, an der Sonne trocknen, rein machen, und an einem trocknen, für den Mäusen gesicherten Orte aufheben. Radieschen kann man schon im Februar ins Mistbeet säen. Der Chinesische auch Ostindische Oelrettig, ist eine, auch in unsern Clima sehr gut gerathende Oelfrucht. Er trägt sehr reichlichen Saamen, wovon nach gemachten Versuchen jeder Centner einen halben Centner Oel giebt, welches, so lange es frisch ist, zum Speisegebrauch sehr gut ist. Er muß sehr dünne stehen, und wie die Bohnen gestängelt werden, damit er als ein rankendes Gewächs nicht umfalle, auch trägt er unterstützt nicht nur reichlicher, sondern auch weit bessern Saamen. Er kömmt in jedem, nur nicht ganz kraftlosem Boden fort, liebt aber am meisten einen lockern, nicht zu fetten, und nicht frisch gedüngten. Man muß ihn zeitig im Frühjahre säen, damit er schon etwas erwachse, ehe die Erdflöhe kommen, welche ihm sehr nachstellen. Mann kann ihn auch bereits im Herbste, wie den Raps, säen. Die Chinesen säen ihn auf lange schmale Beete, und fassen diese mit Stangen ein, ohngefehr eine halbe Elle von der Erde. Der Ruß des davon verbrannten Oeles wird zur Bereitung der Chinesischen Tusche gebraucht, und das Oel selbst, mit ungelöschtem Kalk vermischt, sichert das damit bestrichene Holzwerk für Würmern.

Reukauf, Reukaufsgeld ist bey Käufen, Pächten oder Miethen, eine gewisse bestimmte Summe Geldes, die der Abkäufer, Abpachter oder Abmiether im voraus als Aufgeld bezahlt, und die bey erfülltem Contract an den zu zahlenden Kauf- Pacht- oder Mithgeldern angerechnet wird; hielte er aber den Contract nicht, so ist dieses angezahlte Geld verloren. Diesen Namen bekömmt auch eine gewisse, von beyden Theilen verglichene und stipulirte, Sum-

Summe, welche derjenige, den der Kauf reuet, d. h. der den Contract nicht erfüllt, dem andern zu zahlen verbunden ist.

Reutel, ist eine Art von Messer, an einem, ohngefähr anderthalb Ellen langen Stabe, womit der Ackermann beym Pflügen die Erde von dem Schaare und Seche los macht.

Ried, heißt ein großer Anger von feuchtem, morastigem Boden, oder der doch wenigstens häufigen Ueberschwemmungen ausgesetzt ist, und daher zu nichts als zur Weide gebraucht und nicht urbar gemacht werden kann.

Riemer, ist ein Handwerker, der alle Arten von Riemen, als: Brust- Rück- Schwanz- und andere Riemen, auch Zäume verfertigt, und deshalb oft mit Gutsbesitzern im Accord steht. Oft macht er auch alle andere Lederarbeit, als: Sattel, Kumt u. s. w. die sonst nur der Sattler macht, so wie dieser im umgekehrten Falle auch die Riemer-Arbeit zu verfertigen pflegt. Daher gemeiniglich bey Gütern alle Lederarbeit überhaupt an einen Sattler oder Riemer verdungen ist.

Rind, Rindvieh. Unser Rindvieh leitet seine Abkunft von den Auerochsen, Urochsen, her, deren es noch heut zu Tage in Pohlen und Rußland giebt. Die Geschäfte des Landmannes, bey dessen Erziehung und Wartung, werden überhaupt die Rindviehzucht genennt. Diese ist einer der wichtigsten Gegenstände der Landwirthschaft, denn wir können das Rindvieh sowol lebendig als todt benutzen. Man kann es, vorzüglich die Ochsen, zum Feldbaue und zu Fuhren gebrauchen; es liefert uns Milch, und durch diese Butter und Käse; die Melkkühe bringen uns Kälber, und die Düngung, die wir vom Rindviehe erlangen, bleibt immer unter allen Düngungsarten die wichtigste. Nach seinem Tode giebt es uns Fleisch, welches das nahrhafteste und gesundeste unter allem Fleische ist, und wird sowol frisch, als eingesalzen und geräuchert verspeist. Die Haut giebt das beste Leder, der Talg hat vielen wirthschaftlichen Nutzen, besonders zu Seife und Lichtern, aus den Hörnern werden verschiedene nutzbare Dinge verfertigt, und sogar das Häutchen des Mastdarmes wird von den Geldschlägern gebraucht. Besitzt man eine gute Art von Rindvieh, so thut man wohl, es durch eigene Zuzucht zu vermehren; wer aber in der Nähe großer Städte wohnt, wo man durch einen beständigen Milchverkauf sich einen sehr beträchtlichen Vortheil verschaffen kann, der thut besser, gar kein Rindvieh nachzuziehen, sondern die in der Milchnutzung zurückgehenden Kühe zu verkaufen, und durch Zukauf zu ersetzen. Beym Ankauf der Kühe sehe man darauf, daß sie gesund sind, ein großes, aus allen vier Strichen Milch gebendes Euter haben, und nicht zu alt sind. Das Alter des Rindviehes erkennt man 1) bey dem Rindviehe überhaupt an den Zähnen.

nen. Jedes Stück bringt nächst 12 Backzähnen, 8 Schneidezähne oben, und eben so viel unten mit zur Welt; von letztern fällt das mittelste Paar gegen Ende des zweyten, das zweyte Paar gegen Ende des dritten, das dritte Paar gegen Ende des vierten, und das vierte gegen Ende des fünften Jahres aus, und wird jederzeit durch neue ersetzt; welche alle mit dem erfüllten sechsten Jahre einander vollkommen gleich sind und bleiben, bis ins zehnte Jahr, da sie dann nach und nach wieder ausfallen. 2) Bey den Kühen besonders an den Hörnern; bey jedem Kalben setzt eine Kuh einen sichtbaren Ring an, jedem Horne an, diese fangen von unten an, wo das Horn im Kopfe eingewachsen ist. Kalbt eine Kuh in einem Jahre nicht, so setzet sie keinen Ring an, sondern die bereits vorhandenen Ringe werden nur merklich breiter als vorher. Man kann also mit Gewißheit die Anzahl der gehabten Kälber wissen, und daraus das Alter ziemlich richtig muthmaßen. Beyde Geschlechter sind zwar schon mit dem zweyten Jahre zur Fortpflanzung geschickt; wer aber gesunde und starke Kühe und dergleichen Kälber haben will, der lasse ihnen die Befriedigung des Geschlechtstriebes nicht eher, als gegen Ende des dritten Jahres zu. Damit man aber zu allen Zeiten Milch und Kälber habe, so lasse man sie nur immer von Zeit zu Zeit zu, und um diese beyden Endzwecke zu erreichen, halte man die Geschlechter stets von einander abgesondert, und lasse dann und wann diejenigen zusammen, deren Begattung man wünscht.

Das männliche Geschlecht heißt der Stier, Bulle, Bullochse, Rammelochse, Brömmer, Brummochse, Zuchtrind. Dieser soll gesund und stark seyn, eine breite Brust und breite Schultern, einen kurzen dicken Kopf, eine breite krause Stirn, muntere Augen, kurze Hörner, große weite Nasenlöcher, einen starken fleischigten Hals, starke Füße, und einen muntern und frechen Gang haben. Bey guter Abwartung kann ein Bulle vom dritten bis ins sechste Jahr einer Heerde von wenigstens 30 Kühen vorstehen, nachher wird er verschnitten, oder abgebunden, welches nicht so gefährlich ist, und nach dem man ihn nach Befinden noch einige Jahre zum Zuge gebraucht hat, gemästet und geschlachtet. Eine kleine schlechte Art von Rindvieh kann man durch einen Friesländischen oder Schweitzer Bullen nach und nach veredeln, doch muß man alle drey Jahre einen neuen anschaffen, weil vom Vater und Tochter nie eine gute Art wird, sondern diese in ihrer Güte zurückgehen. Die Verbesserung des Viehstandes aber durch Anschaffung von lauter Friesländischen oder Schweizervieh auf einmal vorzunehmen, ist nicht rathsam; weil wir die Friesische und Schweizerische Fütterung nicht haben können, und eine in schlechtere Fütterung gebrachte Viehgattung eben sowol ausartet, als ein, in schlechtern Boden verpflanztes, Gewächs.

Das

Das weibliche Geschlecht heißt eine Kuh, und die neugebohrnen Jungen beyderley Geschlechts, ein Kalb. Ist es ein Jahr alt, so heißt das weibliche Geschlecht eine Kalbe, Färse, Schilbe, Stieritze, diesen Namen behält sie, bis sie das erste Mal grindert, d. h. sich begattet hat, dann bekommt sie den Namen Stärke, nach dem ersten Kalben wird sie ein Erstling, und vom zweyten Kalben an eine Kuh genennt. Eine Kuh trägt 40 Wochen, und bringt dann ein Kalb zur Welt. Zum Absetzen wählt man die gesündesten, stärksten und wohlgestaltetesten Kälber, nie von einem Erstlinge, aber auch nicht von ganz alten, wohl aber von den besten Milchkühen. Diese läßt man vier Wochen saugen, dahingegen ein Kalb, das nicht abgesetzt werden soll, schon mit 14 Tagen zum Schlachten taugt.

Zur guten Abwartung des Rindviehes gehört folgendes. Man versehe das Rindvieh das ganze Jahr hindurch mit reichlichem, und hauptsächlich mit gutem Futter. Zu diesem Ende bemühe man sich die nöthigen Futtergräser und Kräuter, Futterstroh und Erdfrüchte zu Stampffutter reichlich zu erbauen, und sorge, daß solches ordentlich ab- und eingebracht, gehörig verwahrt, und dem Viehe zu rechter Zeit und auf die rechte Art gereicht werde. Kälber, die man schlachten oder verkaufen will, bedürfen keiner weitern Abwartung, als daß man sie der Kuh von ihrer Geburt an bis zu ihrem Ende alle Milch absaugen läßt; mehr Sorgfalt muß man hingegen auf Absetzekälber verwenden. Die beste Zeit zum Absetzen ist im zeitigen Frühjahre, wenn man keine starken Fröste mehr zu befürchten hat, doch aber auch nicht zu spät, denn wenn große Hitze kommt, ehe sie vollkommen auf den Beinen sind, pflegen sie leicht einzugehen. Ein Kalb, das man absetzen will, wird, wenn es 14 Tage alt ist, am Tage von der Mutter abgesondert, angebunden, und dieser nur täglich dreymal zum Säugen gebracht, die Nacht über bleibt es aber bey der Mutter, bis einige Tage vor dem Absetzen, da es auch des Nachts von der Mutter abgesondert bleibt. Während dieser Absonderung gewöhne man es ans Saufen, und mache den Anfang mit warmer Milch, von welcher der Rahm abgenommen worden ist. Diese vermische man in der Folge mit Wasser, und bey wirklich erfolgtem Absetzen mit Schroth. Endlich läßt man die Milch ganz weg, und reicht ihm bloß Wasser mit Schroth vermengt. Unterdessen gewöhne man das Absetzekalb auch ans Fressen, und schmiere ihn zu dem Ende anfänglich einen, aus Roggenmehl und Milch gekochten, Brey ins Maul, den man ihm auch immer vorsetzt, bis es endlich selbst fressen lernt. Hierunter thut man in der Folge etwas, und von Zeit zu Zeit immer mehr, grünes Futter, läßt endlich den Brey ganz weg, und ersetzt seine Stelle durch Haferschroth. Wenn es von letztern ein Dreßdn. Viertel gefressen hat, so vertauscht man dieses mit ganz klar geschnittenem

tenen Heckerling, und fährt damit, so wie mit obigen Schrothsaufen fort, bis es drey Monate alt ist. Ein Absetzekalb weiblichen Geschlechts, daß man sonst auch ein Motschenkalb nennt, muß von guter Art, seinem Alter nach groß, stark, munter und rasch seyn, auch feurige Augen haben. Wenn eine Kuh bald kalben will, giebt man ihr neben ihrem gewöhnlichen Futter, täglich dreymal eine Gespe gekochtes Korn, damit sie gut entlasse, d. h. ein schönes großes Euter bekomme. Nach dem Kalben muß man sie sogleich ausmelken, und ihr die dadurch genommene Milch mit etwas Roggenmehl vermischt, zu saufen geben. Wenn eine Kuh trächtig ist, geht sie in der Milchnutzung zurück, man muß sie daher von der Hälfte an nur zweymal täglich, und nach dem sechsten Monat nur einmal, ganz zuletzt aber gar nicht mehr melken. Wenn dieses geschehen muß, dient dieses zum Kennzeichen, sobald sie ans Feuer kommt wenn die Milch gerinnt und sich hacket. Die Melkkühe müssen zwar zu allen Zeiten gut Futter bekommen, doch vorzüglich wenn sie bald kalben sollen, wenn sie säugen, und wenn man nach dem Säugen sie wieder zu melken anfängt, welches man Neumelke, Frischmelke, nennt. Zu diesen Zeiten muß man ihnen besonders mit Schroth- und Leinkuchensaufen zu Hülfe kommen. Die rechte Zeit eine Kuh auszumerzen, zu pracken, ist, wenn sie anfängt in ihrer Milchnutzung zurück zu gehen, wenn sie zwar oft rindert, aber nicht immer trächtig wird, und wenn ihr die Zähne ausfallen. Dann kann man sie fett machen, oder auch mager verkaufen. Kühe, von welchen man gute Milchnutzung haben will, müssen gleich dreymal, und jedesmal recht rein ausgemolken werden, damit die Natur mehr auf die Milch, als auf das Fleisch und Fett anlege; hieraus folgt, daß man eine Kuh, die gemästet werden soll, nur wenig, und endlich gar nicht mehr melke, damit die Natur auf die Anlage von Fleisch und Fett gewiesen werde. Auch gehört noch zur guten Abwartung des Rindviehes, daß man es wöchentlich ein paarmal striegelt; damit dadurch der sich sammlende Unrath von den Schweißlöchern wegkomme, und die Ausdünstung befördert werde, welches die Gesundheit des Viehes ungemein befördert. Die Ochsenkälber welche geschnitten werden sollen, erleiden diese Verstümmlung am besten, wenn sie ein Jahr alt sind, und zwar im Frühjahre oder Herbste, wenn es weder zu warm noch zu kalt ist.

Die Fütterung des Rindviehes, das ganze Jahr hindurch, wird am besten in folgender Ordnung bewirkt, wobey wir von ersten October an den Anfang machen wollen. Um diese Zeit kann man das Rindvieh Mittags von 11 Uhr bis des Nachmittags um 4 Uhr auf abgeerndtete Grummetwiesen treiben, vorausgesetzt daß solche trocken sind, damit sich keine Spur des Rindviehes eindrücke. Dabey giebt man ihnen

im Stalle das zuletzt erwachsene Gras von den Grasgärten und Wiesenrändern, wie auch die gelb werdenden Krautblätter, so wie die auf den Krautländern fett wachsenden Unkräuter, ingleichen das abgeschnittene Möhren- und Rübenkraut. Sobald die Tage anfangen trübe zu werden, dürfen sie nicht mehr ausgetrieben werden, und nun bekommen sie nächst obigem Futter, auch noch Hafer- und Gerstenstroh, so viel sie fressen wollen, besonders solches, worunter Klee erwachsen, und darinnen dürre worden ist. Wächst der junge, im Frühjahre gesäete, Klee nach der Sommerërndte noch nach, so giebt dieser an die Stelle obigen Strohes ein noch besseres Futter. Im November bekommt das Rindvieh Wirr- und anderes Futterstroh vollauf, und daben täglich drey reichliche Mahlzeiten von gestampften und eingebrüheten Krautblättern, weißen Rüben, etwas Grummt, Spreu und Ueberkehre; auch in das Saufen Schroth von Wicken, Erbsen, oder geringem Getraide, nicht weniger Oelkuchen. Das Saufen gebe man dem Viehe zwar im Sommer allezeit kalt, im Winter hingegen folge man der Natur, welche in diesem Stücke die Gewohnheit ist, und gebe solchem Viehe, das an warmes Saufen gewohnt ist, warmes, ist es aber an kaltes gewöhnet, kaltes Saufen. Doch muß ich aus der Erfahrung sagen, daß bey lauwarmen Wasser das Vieh allemal besser gedeiht, als bey kalten; so nützlich ihm aber das lauwarme Wasser ist, so schädlich ist ihm ganz warmes oder gar heißes Wasser. Mit dieser Fütterungsart fährt man die Wintermonate hindurch fort, wobey man nur das zu beobachten hat, daß man von den Erdfrüchten die Wasserreichsten zu erst verfüttert, und dann zu denen übergeht, die sich länger halten. Zuerst weiße Rüben und Krautblätter, dann Krautstrünke, Kartoffeln und Möhren, und zuletzt Runkel- und Kohlrüben. Das Gölteviely, Güsteviely, nemlich solches junges Vieh, das noch weder zur Milchnutzung und Zucht, noch zum Ackerbau Dienste leistet, bekommt zwar eben dieses Futter, nur in Rücksicht des Stampffutters in geringerm Maaße, desto reichlicher aber an Stroh, auch giebt man ihm kein Schrothsaufen. Mit dieser Fütterung fährt man fort, bis man junges Gras im Wintergetraide, wie auch am Rande des Wassers, der Wiesen u. d. gl. findet, welches wohl abgewaschen, und dem Viehe, statt des nun zu Ende gehenden Stampffutters, eingebrühet wird. Hat man Teiche, so findet sich auch um diese Zeit junges Schilf, welches wie Heckerling geschnitten, gewaschen und eingebrüht, dem Rindviehe ein angenehmes Futter ist. So fährt man wieder fort, bis man Waitzenschrapfe bekommt. Unterdessen wächst auch der junge Klee heran, den man dem Viehe, wenn er nur eine viertel Elle hoch ist, ohne Schaden geschnitten und eingebrüht geben kann; bis endlich der Zeitpunct eintritt, da man alle trockne Fütterung mit grüner ver-

vertauschen, und diese dem Viehe im reichlichen Maaße vorgeben kann. Bis dahin darf immer das Göltevieh noch wenig oder gar kein grünes Futter bekommen, alsdann aber kann es den Melkkühen gleich gehalten werden. Letzteres kann, wenn es der Düngermangel gestattet, nebst den jungen Absetzekälbern auf die Weide getrieben werden, besonders sobald die Stoppelweide angeht. Ueberhaupt muß ich gestehen, daß ich nicht so ganz unbedingt für die beständige Stallfütterung eingenommen bin, denn die Erfahrung lehrt, daß Vieh beym Austreiben auf eine gute, fette und nahe Weide allezeit mehr und bessere Milch giebt, als wenn es im Stalle gefüttert wird. Wer also mit einer solchen Viehweide, welche die obigen Eigenschaften hat, versehen ist, und wer den Mist, den das Vieh auf der Weide verträgt, entrathen kann, dem rathe ich lieber zum Austreiben, als zur Stallfütterung. Geht aber der Weide nur eine dieser Eigenschaften ab, oder verspürt man den geringsten Düngermangel, so lasse man sich durch nichts von der Stallfütterung abbringen. Doch kann man das Vertragen des Mistes auch dadurch vermindern, wenn man das Vieh vor dem Austreiben eine halbe oder ganze Stunde auf dem Misthofe herum gehen läßt, da es denn nach Gewohnheit des Rindviehes gewöhnlich zu misten pflegt. Unter den geschnittenen Ochsen werden auch viele zum Zuge gebraucht. Das Halten der Zugochsen ist unter gewissen Umständen nützlich, und unter andern schädlich. Letzteres ist es allen denen, die 1) nicht Hutung genug besitzen, um sie im Sommer weiden zu können, und nicht Erdfrüchte genug erbauen, um ihnen hinlänglich Winterfutter geben zu können. 2) Wirkliche Anspannergüter besitzen, und ihre Fröhne mit Pferden verrichten müssen. 3) Nicht mehr als 2 oder 4 Pferde halten können, weil nicht alle Arbeit mit Ochsen gemacht werden kann, und 4) in solchen Gegenden, wo die Ochsen nicht eingeführt sind, denen, die nicht selbst damit arbeiten können; weil sie äußerst selten einen guten Ochsenknecht bekommen. Nützlich zu halten sind sie, 1) in allen gebirgigen Gegenden, wo oft gar keine Pferde gebraucht werden können. 2) Auf allen Gütern, wo 8, 12 und mehrere Pferde gehalten werden; in so fern man da die Hälfte der Pferde abschaft, und statt der andern Hälfte an die Stelle jedes Pferdes, 2 Ochsen hält, welche ihre Pflugarbeit zu halben Tagen machen, und den andern halben Tag in der Weide gehen, alle Fuhren aber vierspännig verrichten. Diese brauchen nur Kühfutter zu bekommen, dahingegen wenn sie eben so arbeiten, sie auch Pferdefutter haben müssen, und doch den Pferden nicht gleich arbeiten. Nächstdem werden die mehrern Ankaufskosten durch mehrern Mist, und durch den Verkauf mehrerer gemästeter Ochsen reichlich vergütet. 3) Auf Bauerngütern, wo 3 und mehr Ochsen gehalten werden, kann man statt des dritten Pfer-

Pferdes zwey Ochsen, und bey mehrern die Hälfte der Gespanne auf die vorbeschriebene Art halten. 4) Für solche, die nicht volle Arbeit auf 2 Pferde haben; diese können ihre Arbeit mit 2 Ochsen verrichten, welche durch ihren Mist und dereinstigen Verkauf ihren Besitzer reichlich entschädigen. Man thut wohl, sich seine Zugochsen selbst zu ziehen, und dieses wird am besten folgender Gestalt bewirket. Man setze auf jedes Gespann von 4 Ochsen jährlich ein Ochsenkalb ab, und verkaufe dagegen alle Jahre einen Ochsen, so ist das Kaufgeld reiner Gewinn, denn er hat durch seine Arbeit und den Mist seinen Unterhalt reichlich bezahlt. Wer aber seine Ochsen durch Zukauf vollzählig machen will, der kaufe jedes Frühjahr magere Ochsen, verkaufe sie im Herbste fett, und halte den Winter durch gar keine. Die rechte Zeit die Ochsen zur Arbeit einzugewöhnen, ist im vierten Jahre, und so kann man sie bis ins achte beybehalten, welches ihre beste Zeit ist; doch sind sie allenfalls auch bis ins zwölfte Jahr zur Arbeit tüchtig. Das beste Geschirr für Ochsen, ist ein kleines Kummt, mit allem Zubehör wie ein Pferdegeschirr versehen, denn der Ochse hat mehr Stärke in der Brust als am Kopfe. Die unbequemste Zugart für die Ochsen, die aber in Gebirgen unumgänglich nöthig ist, sind die Joche, dieses ist ein, an der Deichsel befestigtes Bret, woran zwey Ochsen fest gemacht werden, welche auf diese Art den Wagen fortschieben, bergunter aber auf keine andere Weise erhalten können. Jedes Paar Ochsen muß dabey seine eigene Deichsel haben, welche allezeit wieder an das Joch des dahinter gehenden Paares angehangen wird. Auch die Pflüge müssen hier Deichseln haben. Ein guter Zugochse muß einen starken Hals und dergleichen Kniee, breite Brust und Schultern, kurze dicke und gerade stehende Füße, und daran kurzes schwarzes Horn; nicht minder einen geraden vollen Rücken, und langen starken Schwanz, auch große feurige Augen, starke, hohe und gut stehende Hörner, weite Nasenlöcher und weiße Zähne haben. Manche Besitzer ganz kleiner Güter, verrichten ihre Arbeiten mit Kühen, sie thäten aber besser, wenn es ihre Umstände erlaubten, solche ums Lohn machen zu lassen. Denn die Zugkühe geben bey besserer Abwartung, die man ihnen nothwendig angedeihen lassen muß, weniger Milch, und vertragen vielen Mist.

Krankheiten des Rindviehes sind folgende: 1) die allgemein verderbliche Rindviehpest, Viehseuche, Viehsterben, Löserdürre. Die Grundursachen davon sind noch nicht ganz entschieden, doch sind üble Nebel im Herbste, wenn das Vieh dabey ausgetrieben, oder das Futter eingebracht wird, ehe die Sonne den Nebel verzehret hat, die wahrscheinlichsten Ursachen. Diese verursachen Fäulniß und Entzündung der Säfte. Die Kennzeichen sind folgende: das Vieh hat keinen Appetit, kauet nicht wieder,

der, und hat Fieber, überhaupt stehet es traurig im Stalle. Die Ohren und Hörner sind abwechselnd warm und kalt. Der Urin ist hitzig und außerordentlich roth, dabey ist entweder Verstopfung, oder Durchfall. Im Verfolg der Krankheit hängt es den Kopf und die Ohren, bewegt den Schwanz nicht mehr, und giebt keinen Laut von sich. Aus Maul und Nase fließt ein dünner Schleim, die Augen schwellen auf, und das Rind keucht wegen Mangel an Athem. Diese Krankheit ist gemeiniglich tödlich, und der Tod erfolgt oft schon den zweyten oder dritten, bisweilen auch erst den neunten Tag. Die Krankheit ist sehr ansteckend, nicht nur unmittelbare Berührung oder Nähe des Standortes steckt an, sondern sogar durch die Luft wird die Krankheit an andere Orte gebracht, auch Menschen können sie durch ihre Kleider von einem Orte zum andern bringen. Als Heilmittel läßt sich wenig oder nichts dawider anwenden, weil die Arzney wegen des ermangelnden Wiederkäuens nicht aus dem Wanste des Thieres in die andern Theile kommt; aber durch Vorbauungsmittel kann man die Krankheit vor ihrer Entstehung verhüten. Hierzu trägt die Stallfütterung im eigentlichen Verstande, nemlich daß man das Vieh, wenn eine Viehseuche in der Nachbarschaft wütet, auch nicht einmal aus dem Stalle auf den Hof lasse, vieles bey. Man hat noch kein Beyspiel, daß Vieh auf diese Art behandelt, angesteckt worden wäre, und ich habe sogar ein Rittergut gesehen, wo diese Vorsicht beobachtet wurde, da das Vieh im ganzen Dorfe ausstarb, und vom Rittergute kein Stück krank wurde. Ferner ist nothwendig, das Vieh äußerst reinlich zu halten, zu striegeln, zu waschen, den Stall täglich ein paarmal mit Essig oder Wacholderbeeren auszuräuchern, dem Viehe Salz unter das Futter, auch Vitriolgeist oder Essig ins Saufen zu geben. Nächstdem gebe man, so bald sich eine Viehseuche in der Nachbarschaft äußert, jedem erwachsenen Stücke ¼ Pfund Spiesglas Antimonium crudum (einem kleinern Verhältnißmäßig weniger), dergestalt nach und nach, daß es einen Morgen um den andern 1 Loth ins Saufen, mit etwas Schroth vermischt, bekomme. Vorzüglich aber ist die Einimpfung der Seuche zu empfehlen, denn jedes Stück bekommt sie in seinem Leben nur einmal. Man bereitet das Vieh auf die vorbeschriebene Weise gehörig vor; wenn nun die Seuche in der Nachbarschaft eingetreten ist, so tauchet man einen baumwollenen Faden in den Eiter, welcher den kranken Thieren aus Maul, Nase und Augen läuft, jedoch wählt man dazu ein Thier, welches nicht zu gefährlich ist. Diesen Faden ziehet man mittelst einer Packnadel durch den Hinterbacken eines noch gesunden Thieres, doch so, daß es mit dem Maule nicht dazu kann. Nun giebt man ihm fleißig Salpeter zu fressen, und läßt ihm nach dem dritten Tage zur Ader. Den sechsten Tag stellt sich die Krankheit ein, und dann ziehet man den Faden wieder heraus. Ein mehreres

über

über die Viehseuche besagen die deshalb ins Land ergangenen landesherrlichen Mandate. 2) Die Franzosen, welche weiter kein äußerliches Kennzeichen haben, als daß dem Thiere die Milch entgehet, und es gut auf den Leib leget; weil aber dieses der Fall auch oft bey gesunden Stücken ist, so pflegt man solche gewöhnlich zu mästen und zu schlachten; und dann findet man die innerlichen Theile voller Finnen und Aussatz. Wenn man die Gegenwart dieses Uebels vermuthet, so nimmt man für 6 pf. Vitriol, 4 Hände voll ellerne Zapfen, im reifen Zustande, wenn der Saame noch darinnen ist, dieses kocht man mit 2 Kannen Wasser und 2 Kannen gutem Essig, gießet es durch reine Leinwand, und gießt es dem Viehe ein. Nach vierzehn Tage wiederholet man es zum ersten = und nach nochmals 14 Tagen zum andern Mahle. 3) Die Darmgicht entstehet von Verstopfung, welche gemeiniglich von zu viel genossenem jungen grünen Futter herrühret. Man bedienet sich dawider eines Instruments, welches der Trokar genennet wird, und ein dreyeckigtes und dreyschneidiges genau in eine messingene Scheide passendes Messer ist, aus welcher es nur mit der Spitze hervorraget. Mit dieser sticht man das Thier bis in den Wanst, zieht das Messer heraus, und läßt die Scheide stecken, aus welcher die Winde herausziehen. Allenfalls kann man es auch durch Stiche mit jedem Messer bewirken. Auch sind Wolfswicken in Wasser gesotten, und das abgesottene Wasser dem Viehe so warm eingeschüttet, als es solches leiden kann; ingleichen das Kraut der Wolfswicken, welches man zu diesem Behuf immer getrocknet vorräthig haben muß, gepülvert mit Salz vermischt, und dem Viehe eingegeben, gute und nicht so schmerzhafte Mittel dawider. Während alles dieses bereitet wird, gieße man dem Thiere Milch von einer andern Kuh warm, wie sie von der Kuh kommt, ein, und unterlasse nicht der kranken Kuh alle halbe Stunden ein Klystier zu setzen, und dabey ein Inseltlicht in den Mastdarm zu stecken. Das Vieh äußert die Krankheit dadurch, daß es alle 4 Füße zusammen setzet, den Rücken krümmet und zittert. 4) Das Blutharnen entstehet von genossenen Insecten, von scharfen Frühlingsgrase, auch von zerrissenen Blutgefäßen. Das beste Mittel darwider, ist gepülverte Tormentilwurzel, diese giebt man den Viehe in etwas Schrothsaufen. 5) Das kalte Feuer entstehet von Verstopfung der kleinen Gedärme, auch von zurückgeschlagener Ausdünstung. Das Thier steht still und hänget den Kopf, Ohren und Maul werden kalt, und wenn man die Haut auf dem Rücken in die Höhe ziehet, so knackt es. Dieses letztere thue man als Heilmittel, schneide einen Schlitz eines halben Gliedes lang in beyde Ohren, und ins äußerste Ende des Schwanzes, streiche das kalte Blut heraus, reibe das Thier mit Tüchern über den ganzen Rücken, bis über das Kreuß, und gieße ihm einen guten Schuß Schießpulver in ein halb Nößel Essig gerührt, ein. 5) Den Durchfall heilet man mit

mit dem in Leipzig gefertigten Teuscherschen Mithridat, in etwas Brandwein gerühret, und dem Viehe eingegossen. 6) Das Austreten des Geblüts ist eine Stockung des Geblütes im Kopfe, woraus oft ein Schlagfluß entstehet, wobey das Vieh zittert und wankt, und oft in wenig Minuten todt ist. Dawider hilft eine Aderlaß, zugleich nimmt man eine dünne Weidenruthe, welche recht zähe und nicht zugespitzt ist, um diese wickelt man einen leinenen Lappen recht fest, daß er nicht abgehen kann, und stört damit dem Viehe so lange in die Nasenlöcher, bis Blut kommt. 7) Für den Husten hilft Wermuth und Lorbeeren zu Pulver gemacht. Fremde Gattungen dieser Thierarten sind: 1) der Buckelochse, Bison, ist in Africa und America einheimisch, und hat einen Höcker auf dem Rücken, und davon seinen Namen. 2) Der Büffel, bos bubulus, lebt wild in Asien, wird aber in Italien und Ungarn gezähmt, doch bleibt er immer wilder und unbändiger, als das Landvieh.

Ring, nennt man im öconomischen Verstande die eisernen Bänder an den Naben der Räder und andere runden Sachen; ferner eine gewisse bestimmte Menge Drath nennt man einen Ringsdrath; auch den Jahrwuchs an den Bäumen und Hörnern der Melkkühe, woran man ihr Alter erkennet, heißt ein Jahrring; endlich wird auch im Böttcherholzhandel ein Ring eine Anzahl von 4 Schock oder 240 Stück Faßdauben genennet.

Rispe, ist die Saamenkapsel des Hafers und anderer Getraidearten, deren jedes eine Blume und ein daraus entstehendes Saamenkorn enthält.

Riß, Abriß, Zeichnung, ist der Entwurf eines Ortes, Gebäudes oder Grundstückes nach allen seinen Theilen. Man thut wohl, nicht allein alle Grundstücke aufnehmen und in Riß bringen zu lassen, sondern auch vor Aufführung eines neuen Gebäudes jederzeit einen Riß darüber durch einen Sachverständigen machen zu lassen, und nach diesem zu bauen. Der hierzu nöthigen Risse sind dreyerley: 1) der Grundriß, welcher die innern Theile des Ganzen zeiget, 2) der Aufriß, welcher darstellt, wie es sich von einer Seite ausnimmt, 3) der Durchschnitt, welcher einen Theil des Innern nach seiner Höhe zeiget.

Röste, ist das Verfahren, wodurch abgehauenes Getraide oder Feldfrüchte vollends zur Reife gebracht wird. Man braucht diesen Ausdruck vom Hafer und Gerste, welches eine Zeitlang in der Breite liegen bleibt, damit es durch die Eindrücke von Luft, Regen, Thau und Sonnenschein mürbe gemacht werde, und leichter gedroschen werden könne. Flachs und Hanf röstet man im Wasser oder auf der Wiese, damit das Bast sich desto besser vom Marke scheide, und letzteres desto leichter ge-

gehechelt und gesponnen werden könne.

Roggen, Korn, ist die vornehmste unter allen Getraidearten, denn wir bekommen dadurch nicht allein Brod, sondern es wird auch Brandwein davon gebrennet, und mit unter auch zur Vieh- und Pferdefütterung gebraucht. Es kommt fast in jedem Boden und in jedem Klima fort. Man theilt es in Winter- und Sommerkorn. Winterkorn wird im Herbste, entweder in viermal gepflügtes und gedüngtes Braachfeld, oder auch in solch Land, wo vorher irgend eine Sömmerungsfrucht gestanden hatte, gesäet; ersteres nennet man Braachkorn, letzteres Sömmerungskorn, und wenn man es, wie auch an manchen Orten geschieht, dahin säet, wo vorher Gerste gestanden hatte, Stoppelkorn. Das Winterkorn giebt längeres Stroh und größere Körner, als das Sommerkorn. Sommerkorn, sec. cer. vernum, säet man dahin, wo man im Herbste mit der Bestellung nicht fertig werden kann, und es ersetzet die Stelle des Winterkornes ziemlich gut. Das Stroh davon ist nicht so hart, und dem Viehe daher zu Heckerling geschnitten, und sonst als Futterstroh angenehmer, als das vom Winterkorne, welches dagegen desto besser zu Dächern ist. Staudenkorn, ist eine Art von Winterkorn, wovon ein einziges Korn 6 bis 10 Halme mit langen Aehren treibt; es kann schon zu Johannis gesäet, und nach Befinden im Herbste als grüne Viehfütterung abgeschnitten werden; und dann treibt es dennoch im Frühjahre von neuem Saamen. Hierzu gehöret auch das Russische- oder Archangelische Korn, und der sogenannte Qualroggen. Letzterer wird im zeitigen Herbste gesäet, im Frühjahre zu Viehfutter abgehauen, und liefert noch in demselben Jahre eine Erndte, jedoch von kleinen magern Aehren. Doch bleibt es immer gefährlich Staudenkorn zu säen, weil jedes nicht aufgehende Korn einen leeren Platz verursachet, und dessen gutes oder schlechtes Bestocken von der Witterung abhänget. Gut bearbeiteter Boden, und gehörig gedüngtes Land gewähren vom gewöhnlichen Winterroggen oft einen eben so guten Ertrag als vom Staudenkorn. Erbsroggen, heißt eine gemischte Getraideart, zu deren Aussaat man Korn mit Erbsen vermischet, auf einen Scheffel Saamen rechnet man 10 Metzen Roggen und 6 Metzen Erbsen. Eben so heißt Wickenroggen eine aus Korn und Wicken vermischte Aussaat. Beyde Sorten werden größtentheils zum Schroten für das Vieh gebraucht. Die dem Korne schädlichen Insecten sind: 1) die Kornmotte, man nennt sie auch den weißen Kornwurm. Er ist die Motte eines weißgrauen Nachtschmetterlinges, welcher im May und Junius seine Eyer auf die Kornböden, auf jedes Körnchen ein oder zwey Eyer legt, woraus in ohngefehr 14 Tagen eine kleine Motte kriechet, welche anfänglich

sich bloß von dem Korne nähret, worauf sie geboren wurde, nachher aber sich zwischen mehrere Körner, die sie mit ihrem Gewebe umziehet, einspinnet. Gehöriger Luftzug auf dem Boden, so angebracht, daß er gerade über den Kornhaufen hinstreichet, hält diese Schmetterlinge davon ab. 2) Der schwarze Kornwurm, ist die Larve einer Art von Rüsselkäfern, die sich gern auf Kornböden aufhalten. Das Weibchen bohrt nach der Begattung mit ihrem Rüssel ein Loch in jedes Korn, worein es ein Ey leget, woraus nach 12 Tagen eine kleine Made kriecht, welche die Oefnung mit einem gelblichen Schleime überziehet, so daß das Korn gesund aussiehet. Unterdessen schrotet sie das Korn aus, welches gerade hinreichet, es bis zu seiner Verwandelung zu ernähren. Bittere Sachen, z. B. Hopfen, Wermuth u. d. gl. auf den Kornboden geschnitten, vertreiben diese Käfer am ersten. 3) Die Larven des Maykäfers, des Johanniskäfers, und der schwarze Langfuß, thun ebenfals dem Korne vielen Schaden, denn man findet sie im Herbste auf den Kornäckern, besonders auf solchen, die mit frischem Herbstmiste gedünget sind, durch welchen sie vermuthlich mit aufs Feld gebracht werden. Sie fressen die jungen Wurzeln des Kornes ab, welches alsdann von Felde wegkommt, und gleichsam verschwindet, man weiß nicht wie? Ein anderer Feind ist die Ackerschnecke, welche die neu aufgegangene Saat wegfrißt, und mit einem schleimigen Wesen überziehet. Truthhüner auf das Feld getrieben, fressen sie weg und reinigen das Feld davon. Die übrigen Feinde des Roggens aus dem Thierreiche sind: der Hamster, die Feldmauß, der Sperling, die Zugheuschrecke, die Maulwurfsgrille, der Roggenschmetterling, die Frühlingsroggenraupe, die Gerstenraupe, die Gerstenmade und die Roggenmade. Nächstdem sind das Mutterkorn, Mehl- und Honigthau, Krankheiten des Kornes, und die Wucherblume, wilder Mohn, Klatschrosen, Rhoeas, Randelwisch, Raden, Feldwinde, Klapperkraut, Wachtelwaitzen, Vogelwicken, Huflattig, Tresp, Quecken, alle Arten von Chamillen, alle Arten von Disteln und andere mehr, sind Feinde des Roggens aus dem Pflanzenreiche.

Rogen, ist der Eyerstock, welcher in dem Körper des weiblichen Geschlechts der Fische ist, daher man auch diesen den Namen Rögner giebt; das männliche Geschlecht dagegen aber Milchner genennet wird.

Rohr, Schilf, arundo, ist das gröste unter den Wassergräsern, welches oft 2 bis 3 Ellen hoch wächst, es pflanzet sich durch Saamen, der in Rispen wächset, fort, hat aber auch starke ausdauernde Wurzeln, und wuchert so, daß man es aus den Teichen nur mit vieler Mühe wieder los werden kann, und kommt es in einen Acker, so ist noch zur Zeit gar kein Mittel zu dessen Vertilgung bekannt.

bekannt. Doch hat es auch einigen Nutzen, denn man kann es zu schlechten Dächern gebrauchen, wo es eben so gut, und noch besser ist als Stroh; denn es ist doch wenigstens den Anfällen der Mäuse nicht ausgesetzt. Auch ist es, im Froste abgehauen, ein leidliches Brennmittel, und besser als Stroh. Um es zu vertilgen, muß man es um Johanni mit einer besonders dazu vorgerichteten Rohrsense unter dem Wasser abhauen. Doch vertilget man es dadurch nicht auf einmal, sondern es muß einige Jahre nach einander wiederholet werden, ehe man seinen Endzweck erreichet.

Rolle, ist 1) ein Hausgeräth, die Wäsche damit glatt zu machen, s. Mandel. 2) Ein Scheunengeräthe, und zwar haben zweyerley Geräthe dieser Art diesen Namen, nemlich: theils alle Siebe, wodurch man die Ueberkehre, Spreu rc. vom Getraide absondert, s. Sieb; theils die große Fege, s. d. Wort, wodurch die gänzliche Reinigung des Getraides bewirkt wird.

Rose, rosa, macht ein besonderes Pflanzengeschlecht aus, welches zu den Dornen gezählet wird, weil seine Zweige und Stengel stachlicht sind, und das sich in drey Gattungen unterscheidet, diese sind: 1) die Gartenrose, eine schöne, wohl aussehende, und vortrefflich riechende Blume; man hat davon drey Arten, nemlich die rothe, weiße und gelbe Rose, aus deren beyden erstern das bekannte Rosenwasser, und aus den rothen auch Rosenbrodte bereitet werden. Letztere sind kleine, aus Waitzenteig bereitete Brodte, worein klein gewiegte Rosenblätter gethan werden. Diese gerieben, geben den Suppen, besonders aber Milchsuppen, worein sie gethan werden, einen sehr angenehmen Geschmack. 2) Die Hahnbuttenrose, diese wächst wild auf ziemlich hohen Sträuchen, und bringt eine länglicht rothe Frucht, die Hahnbutte genannt, welche zu Suppen und andern Speisen und Getränken, auch zum arzneylichen Gebrauche dienet. 3) Die wilde Hundsrose, welche häufig in Zäunen und Gehölzen wild wächset, und weiter keinen Nutzen hat, als daß man Gartenrosen und Hahnbutten darauf veredeln kann.

Rossig, nennt man eine Stute zu der Zeit, wenn der Begattungstrieb bey ihr rege ist. Dieser Zustand äußert sich dadurch, daß sie sehr oft ihr Wasser läßt, bey der kleinsten Berührung hinten ausschlägt, und sich sonst ungeberdig bezeuget. Bey manchen artet es sogar in eine Art von Koller aus, diese muß man nothwendig belegen lassen, wenn man nicht Gefahr laufen will, endlich ein kollerisches oder dummes Pferd zu bekommen; welches, bey unterlassener Befriedigung des Geschlechtstriebes, nicht selten geschieht.

Rost, ist 1) ein fehlerhafter Zustand des Eisens, welcher dadurch entstehet, wenn das Eisen von außen naß wird, wodurch am Ende das Eisen verzehret wird.

Das beste Mittel dawider ist Bleyglätte, in reinem Baumöle auf einem Steine sehr zart gerieben, in eine durchscheinende Büchse von Lindenholz gethan, und so lange an die Wärme gehangen, bis das Oel durchdringet; dann in einem untergesetzten Gefäß aufgefangen, und das Eisen damit bestrichen. 2) Eine Krankheit des Getraides, die sich anfänglich durch kleine mattweiße Puncte auf den Blättern der Aehren äußert, welche in der Folge braungelb, und endlich rostbraun werden. Diese überziehen endlich die Aehre selbst, und verwandeln sich in einen Staub, der sich an alles, was er berühret, anhänget. Er entstehet, wenn das Getraide nicht diejenige Nahrung zu seinem Wachsthume hat, die ihm angemessen ist. Guter, vollkommen reifer und ausgetrockneter reiner Saame, mit vollkommenen Körnern, ist das beste Verwahrungsmittel dagegen. 3) Ellerne oder andere Pfähle, die man in einen morastigen Boden treibet, um den Grund eines Gebäudes, das man dahin bauen muß, dergestalt fest zu machen, damit er nicht, und mit ihm das ganze Gebäude sinke. 4) Eine Vorrichtung von eisernen Stäben, oder auch von Steinen gemauert, die man in der Grundlage eines Ofens anbringet, um das Feuer darauf anzumachen, damit die Asche durch denselben in ein darunter befindliches Aschenbehältniß falle, und der nöthige Luftzug nicht dadurch gehindert werde. Bey allen mineralischen Brennmitteln ist er schlechterdings nothwendig, bey Holz bloß nützlich. 5) Ein runder Haufen von Holz, worauf man Kalksteine legt, und durch Anzündung des Holzes brennt. Der darauf gebrannte Kalk wird Rostkalk genennet. Je länger dieser Rost vor dem Brennen in der freyen Luft gestanden, desto besser wird der Kalk. Mit 6 Klaftern Holz kann man 288 Dreßdner Scheffel Kalk brennen. 6) Ein eisernes Küchengeschirr, um verschiedene kleine Dinge, als Bratwürste rc. darauf zu braten.

Rothbrüchiges Eisen, ist solches Eisen, dessen Streifen im Bruche nach der Breite laufen; es ist beynahe ganz unbrauchbar, vorzüglich zu Radenägeln. Durch guten Lehm und rasches Feuer kann es einigermaßen verbessert werden, bleibt aber immer schlecht.

Rothe Rübe, Beißrübe, rothe Bete, wird im Garten gebauet; man legt die Kerne gleich an ihren künftigen Standort, und da jeder derselben mehrere Saamenkörner enthält, so gehen auch mehrere Pflanzen auf, wovon man die übrig aufgehenden verpflanzt. Im Herbste werden sie ausgenommen, die Blätter, jedoch ohne Berührung der Rübe, abgeschnitten, und dem Viehe gegeben; die Rüben selbst aber abgekocht, und wenn sie kalt geworden, geschnitten, und als Sallat verspeißt. Sie sind auch ein gutes Viehfutter.

Rotz, ist die gefährlichste und ansteckendste Pferdekrankheit. Davon s. Pferd.

Rubel, ist ein Jägerausdruck, wodurch sie eine Gesellschaft wilder Schweine bezeichnen.

Rübe, ist ein weitläuftiges Geschlecht der Wurzelgewächse, welches theils im Felde, theils in Gärten gewonnen wird, und sich in verschiedene Gattungen theilet; die vornehmsten davon sind: 1) die Mayrübe, Tellerrübe, wird im April und May gesäet, und kann schon nach Johannis verspeiset werden. Sie muß bey feuchter Witterung gesäet werden, weil sie sonst von den Erdflöhen zu viel leiden muß. 2) Die grünköpfige Rübe. 3) Die rothköpfige Rübe. 4) Die Guck- Wasser- weiße Rübe. Diese drey Arten werden auf gleiche Weise behandelt. Das Land dazu wird viermal gepflüget, und mit dem besten Miste stark gedünget. Im Anfange des Julius werden sie gesäet, und zwar auf einen Acker von 160 □ Ruthen, 1 Pfund Saamen. Im September fängt man an, die dick stehenden auszuziehen, da denn die übrig gebliebenen immer stärker werden, und so fährt man von Zeit zu Zeit fort, bis gegen Ende des Octobers, da sie vollends ausgenommen werden. Sie sind im Aufgehen den Erdflöhen sehr ausgesetzt. Sie sind zur Speise für Menschen und Vieh nützlich. 5) Die gelbe Rübe, wird auf gleiche Weise behandelt. 6) Die Steckrübe, weißer Turnips, ist den Kohlrüben sehr ähnlich, nur größer und wird auf gleiche Art behandelt. 7) Die Märkischen- Teltower Rüben, sind die kleinsten, aber angenehmsten vom Geschmack. Hierzu gehören auch die Leinischen Rüben, welche nur zu Leine, im Stifte Merseburg von dieser Güte gebauet werden. Sie dürfen nicht in frisch gedüngtes Land, sondern müssen als zweyte Frucht nach einer guten Düngung gesäet werden. Die erste Aussaat ist im Junius, und die zweyte im August, diese säet man als Stoppelrüben in abgeerndtete Winterfelder. Die von der ersten Aussaat werden im Sommer und Herbste, die von der letzten im Winter verspeißt.

Rübsaamen, Rübesaat, Rübsen, brassica, napus, gehöret zum Kohlgeschlecht, und bey uns vorzüglich zu den Oelfrüchten. Sie wächset in Engeland und Holland wild, hat rübenartige Wurzeln, einen hohen markigen Stängel, der sich in viele Zweige theilet, welche gelbe Blumen bringen, die länglich runde Schoten ansetzen, in welchen sich verschiedene kleine, runde, im reifen Zustande schwarze, Körner ansetzen. Man hat davon folgende Arten: 1) Winterrübsaamen, br. nap. hibernalis. Die Säezeit ist zu Bartholomäi, den 24sten August, oder bald hernach. Er verlanget einen guten Boden, wohl und ganz klar zubereitetes, auch gut gedüngtes Land, aber keinen feuchten Boden. Das Land dazu wird im Herbste tief gebraachet, im späten Frühjahre von allem Unkraute wohl gereiniget, um Johannis gedünget und der Mist untergewendet, zu Anfange des Augusts nach vorgängigem Eggen gedreyartet, und zu der oben benannten Zeit

zur Saat gepflüget, dergestalt, daß man schmale hochaufgetriebene Beete macht, damit im Winter kein Wasser stehen bleibe. Vor dem Säen her, wird der aufgetriebene Acker mit der umgekehrten Egge überzogen, damit der Saame nicht zu tief falle. Er wird in der Gelbreife, um das Ausfallen der Körner zu verhindern, des Morgens, wenn er noch vom Thaue naß ist, mit der Sichel geschnitten, und ungebunden in große, vor dem Regen durch ein Strohdach verwahrte, Haufen gebracht, und wenn er ganz reif ist, gleich auf dem Felde auf planirten Plätzen gedroschen, sodann auf das Scheunenne gebracht und gereiniget, nachher dünne auf einen wohlgespündeten oder Estrichboden geschüttet, und bis zum Verkauf oder Gebrauch fleißig umgewendet, weil er leicht dumpfig wird. Er wird im reifen Zustande sehr von Vögeln und Tauben heimgesucht, wider welche man ihn durch fleissiges Hüten verwahren muß. 2) Sommerrübsaamen, br. nap. vernalis, braucht eben so gutes, und noch besseres Land, und stärkere Düngung, weil er wegen seines schnellen Wachsthumes viel Kraft verlanget. Er wird im Frühjahre oder zu Anfange des Sommers gesäet, und im September oder October reif. Säet man ihn um, oder nach Johanni, so blüht er zu Ende des Juli und Anfangs Augusts, um welche Zeit die Rüsselkäfer am häufigsten da sind, die odann ihre Eyer in die Blüthe legen, woraus in der Folge die Pfeifer entstehen, s. d. W., welche viel Unheil im Sommerrübsaamen anrichten. Diesen sucht man dadurch auszuweichen, daß man ihn im May säet, da er denn, bey der um diese Zeit gewöhnlichen trocknen Witterung ein Raub der Erdflöhe wird. Wer daher Acker hat, auf welchen er auch noch im November Korn säen kann, oder wer solchen lieber im folgenden Frühjahre mit Sommerkorn oder Gerste besäen will; der thut besser ihn in der Mitte des Julius zu säen, da er denn so wenig im Aufgehen etwas von den Erdflöhen, als in der Blüthe von den Rüsselkäfern und darauf folgenden Pfeifern zu befürchten haben wird. Das Land, wohin Sommerrübsaamen gesäet werden soll, wird im Herbste gedünget, und der Mist untergebraachet, im zeitigen Frühjahre gewendet, im Junius gedreyartet, und zu seiner Zeit zur Saat gepflügt; übrigens aber wird er in Rücksicht der Saat, Erndte und nachherigen Behandlung dem Winterrübsaamen gleich gehalten. 3) Raps ist ebenfals zweyerley, nemlich Winter- und Sommerraps; er ist dem Rübsaamen in der Behandlungsart in allen Stücken ähnlich, nur daß der Winterraps ohngefehr 14 Tage zeitiger gesäet wird, und weit ergiebigere Erndten an größern schönern Körnern liefert. Er kann mehr Nässe vertragen als der Rübsaamen, auch ist er, wenn seine Blüthe schon etwas spät, nemlich in den Monat May fällt, da die Maykäfer am meisten da sind, und ihre Eyer in die Blüthe legen, denen davon auskriechenden Maden, die oft viel davon verwüsten, unterworfen. Der Raps und Win-

terrübsen geben, durch ihre starken Blätter, Wurzeln und Stoppeln sowol, als auch durch ihre abfallenden Blüthen dem Felde eine gute vegetabilische Düngung zu den folgenden Früchten. Dahingegen der Sommerrübsaamen wenig Blätter und schwache Wurzeln und Stoppeln dazu liefert, und durch seinen schnellen Wachsthum das Feld sehr aussauget, daher ist der Anbau des Rapses und Winterrübsaamens weit mehr zu empfehlen, als der des Sommerrübsaamens. Man kann den Raps auch im Frühjahre säen, den ganzen Sommer durch wie Schnittkohl zur Speise für Menschen und zur Viehfütterung abschneiden, und das andere Jahr in Saamen gehen und reif werden lassen. Auf diese Art kann man von einerley Aussaat zwey Jahre nach einander Vortheil ziehen, in einem als Kohlart, und im andern als Oelfrucht.

Rühren, Ruhren, ist der Name einer Pflugart, den man an einigen Orten der zweyten, und an andern der dritten beylegt.

Rüster, Ulme, Ulmbaum, pestris, gehört zu den Waldbäumen, und unter diesen zum Laub- und zwar zum harten Holze. Er braucht 200 Jahr Zeit, ehe er zu seiner Vollkommenheit gelanget, und bringet sein Alter auf 600 Jahre. Das Holz taugt zu allerley Wagner- und Stellmacherarbeit, auch anderm Nutzholze; ingleichen zu Wasserbauten, Röhren und Schauffeln. Zum Feuerungsgebrauche kann man es auch als Kopfholz behandeln, und die Rüstern mit Nutzen und ohne Schaden der Schäfte aller vier Jahre köpfen. In Ermangelung der weißen Maulbeerblätter kann man die Rüsterblätter auch den Seidenwürmern geben, die sie gern fressen. Der Saamen davon ist den Hünern ein angenehmes Futter. Man kann sie durch Saamen im Herbste und durch Wintersprößlinge im Frühjahre fortpflanzen, auch ohne Schaden versetzen und beschneiden, und daher zu dicken Lauben und dergleichen Dingen mit Vortheil benutzen. Sie verträgt jeden Boden. Es giebt davon fünferley Gattungen: 1) die gemeine breitblätterige Rüster, 2) die rothe Rüster, deren Holz zu Nutzholz noch besser ist, als von voriger. 3) Die Holländische Ulme, welche sich vor den übrigen durch eine dicke schwammige aufgesprungene Rinde unterscheidet. 4) Die Nordamericanische Ulme. 5) Die Zwerg Ulme. Diese letztern beyden Arten dienen bey uns blos zur Zierde der Gärten, und die ganz letzte unterscheidet sich von den übrigen dadurch, daß ihr die Anhängsel an den Blättern abgehen, welche die erstern haben.

Rungen, sind Arme, welche an den Vorder- und Hinterachsen der Leiterwagen in die Höhe stehen, um daran die Leitern oder Mistborden zu lehnen und zu befestigen; sie werden aus jungen eichenen, rüsternen oder eschenen Holze, ohngefehr $1\frac{1}{2}$ Elle lang, und $1\frac{1}{2}$ Zoll stark, gemacht; die hintern

tern stecken im **Wetterbrete**, das auf der Achse befestiget ist, und die vordern in einem, besonders dazu bestimmten Schemmel, der **Rungschemmel** genannt, welches mittelst eines durch den Langwagen und die Achse gehenden eisernen **Rungnagels** festgehalten wird.

Ruß, fuligo, sind die von dem Feuer in die Höhe steigenden öligen Theile, welche sich in der Feueresse und den Zügen der Oefen ansetzen. Die schwersten Theile setzen sich unten an, haben ein glänzendes Ansehen, und werden **Glanzruß** genennet; dieser brennt helle, wenn Feuer dazu kommt. Die leichtern Theile, welche sich weiter oben im Schornstein anlegen, glänzen nicht, und heißen Flugruß; er glimmet nur, wenn er entzündet wird. Um Feuersgefahr zu vermeiden, muß man daher die Schornsteine von Zeit zu Zeit fegen lassen. Der Ruß ist eine gute Düngung, vorzüglich auf Kleefelder und Wiesen, doch muß man hierzu keine trockne Witterung erwählen; weil er sonst zu scharf ist, und das Graß verbrennet.

Ruthe, ist ein Feldmaaß, welches in 100 Fuß getheilt wird. Sie ist eben so verschieden, als andere Maaße. Eine Leipziger Ruthe hat 7 Ellen 14 Zoll, eine Rheinländische 8 Ellen, eine Merseburger 9 Ellen, eine Calenbergische 6 Ellen. Eine □ Ruthe; (Quadrat Ruthe) ist eine Elle lang und eben so breit, eine Cubic Ruthe ist eine Ruthe lang, eben so breit, und eben so hoch. Eine Ruthe Bruchsteine ist gemeiniglich 8 Ellen lang, eben so breit, und 2 Ellen hoch. Doch leidet auch dieses verschiedene Ausnahmen nach der Gewohnheit jedes Orts.

S.

Saalbuch, nennt man ein solches Buch, oder allgemeines Steuercataster, worinnen alle zu jedem Gute gehörigen Grundstücke nach ihren Lagen, Nachbarn, und Grenzzeichen, ingleichen mit allen darauf haftenden Landes- und grundherrlichen Abgaben und andern Oneribus, Recht- und Gerechtigkeiten, auch Nutz- und Beschwerungen verzeichnet sind.

Saalweide, Sohlweide, Palmweide, Werftweide, Buschweide, gehöret zum Weidengeschlecht, und also zum lebendigen Buschholze. Sie hat eine graue Rinde, breite und rauhe Blätter, und wächset strauchartig. Sie muß alle 3 bis 6 Jahre gehauen werden, sonst wird sie zu alt und wächset nicht nach. Sie giebt Reifstäbe, und ist auch für die Korb- und Siebmacher brauchbar.

Saame, Gesäme, Sämerey, ist die Frucht, oder doch ein Theil derselben, von jedem Gewächs aus dem Pflanzenreiche, wel-

welcher den Keim zu einem künftigen gleichartigen Gewächse in sich enthält, und daher, wenn es in die Erde kommt, eine ähnliche Pflanze hervorbringt. Es können zwar viele Pflanzen und Gewächse auch durch Wurzeln, Zweige und sonst fortgepflanzt werden; man hat aber dabey allemal eine Ausartung und Verringerung der Güte zu befürchten; es hat aber nächstdem auch jede Pflanze ihren Saamen, durch diesen fortgepflanzt, wird nicht leicht eine Ausartung erfolgen. Die mehresten Pflanzen lassen sich aber auch nicht anders als durch Saamen fortpflanzen. Jeder, zu einer guten Fortpflanzung erforderliche Saame, muß von guter Art, vollkommen reif geworden, trocken, und von allen frembartigen Sämereyen rein seyn. Bey manchem trägt eine vorhergehende Zurichtung viel zu ihrem bessern Ertrage bey. Manche tragen besser, wenn sie älter als ein Jahr sind, bey den meisten aber ist der Saame vom vorigen Jahre der beste. Noch andere verlangen bey uns öftere Abwechselung des Bodens und Standortes, wenn sie nicht ausarten sollen. Ein Beweiß, daß sie bey uns eigentlich nicht einheimisch sind. Uebrigens wird der Saame kleiner Pflanzen und Gartengewächse gewöhnlich vorzüglich mit dem Namen Sämerey oder Gesäme belget.

Saat, ist im weitläuftigen Verstande alles junge aufgegangene Getraide, vorzüglich aber nennet man so das junge Wintergetraide, besonders den Winter durch. An manchen Orten nennet man auch den Rübsaamen schlechthin Saat, und so hat man Winter- und Sommersaat, welches so viel heißt, als Winter- und Sommer-Rübsaamen. Nächstdem braucht man auch das Wort Saat von allen Geschäften und Dingen, die bey der Besäung eines Stück Feldes vorkommen. So heißt Saamengetraide Saatgetraide, die Bestellzeit Saatzeit &c.

Sack, ist ein aus Leinwand oder Zwillicht verfertigtes längliches, oben mit einer Oefnung versehenes Behältniß, um darinnen Getraide und allerley andere trockene wirthschaftliche Dinge fortzubringen. Seine Gestalt ist länglich, oben mit einer Oefnung und leinenen Schnüren zum Zubinden versehen. In einer Wirthschaft braucht man besondere Getraidesäcke, Mehlsäcke, und dann auch noch andere Säcke zu allerley wirthschaftlichen Dingen, und wo eine Brauerey beym Gute ist, muß auch diese besondere Malz- und Hopfensäcke haben. Alle Säcke müssen mit einer dauerhaften Farbe, zur Vermeidung aller Verwechselungen, gezeichnet seyn. Große Säcke, die man zur Wolle und zum Hopfen braucht, werden Ziechen, als: Wollzieche, Hopfenzieche genennet.

Säen, heißt den Saamen des Getraides, der Feld- und Gartenfrüchte ins Land streuen, damit er aufgehe, wachse, reife, und Frucht bringe. Es gehören darzu drey Stücke: 1) der Saamen, 2) die Säezeit und 3) die Säeart.

Säeart. Der Saame muß jederzeit völlig reif, vollkommen rein und trocken, auch der beste in jeder Art seyn, den man entweder selbst hat, oder in dessen Ermangelung durch Ankauf sich verschaffen muß. Manche Arten gehen besser und geschwinder auf, wenn sie vorher eingeweichet werden; bey andern trägt sogar die Mischung von Kalk rc. bey dem Einweichen als eine andere Art von Düngung zum bessern Fortkommen bey. Bisweilen säet man auch zweyerley Saamen zugleich auf einen Acker, die man entweder, wenn sie zu gleicher Zeit zu reifen pflegen, vermischet, und zugleich säet, als z. B. Wickfutter, Mengekorn rc., oder wovon eines in demselben Jahre reifet, und die Nutzung des andern erst im folgenden Jahre erwartet wird, als z. B. Gerste und Klee. Hier säet man die größere Getraideart, die man in diesem Jahre erndtet zuerst, und wenn diese eingegget ist, die andere darauf. Die Säezeit hängt von der Lage und Beschaffenheit des Feldes, von der Witterung und von der Art des Getraides ab. Getraide und Feldfrüchte, die man im Herbste säen muß, heißen Winter- und die im Frühjahre gesäet werden, Sommerfrüchte. Von erstern wird der Raps im August, der Winterrübsaamen zu Ende des Augusts und Anfang Septembers, die Wintergerste im September, der Waizen von der Mitte des Septembers an bis 8 Tage nach Michael, und das Korn von der Mitte des Septembers, nach Beschaffenheit der Landesart, bis in die Mitte oder zu Ende Octobers, auch wohl bis zu Ende des Novembers, gesäet. Die Sommersaat richtet sich nach der Witterung und dem Ausschlagen gewisser Bäume, die durch vieljährige Erfahrung als die rechten und sichersten Kennzeichen anerkannt werden. Zuerst, so bald man ins Land kann, säet man die Erbsen, nach diesen die Wicken, den Hafer, wenn die Birke, und die Gerste, wenn die Eiche ausschlägt. Den Lein zu verschiedenen Zeiten, nemlich den Frühlein mit der Gerste, den mittlern um Urbani, den 25sten May, und den späten in der Mitte des Junius, den Hirsen um Urbani, und den Sommerrübsaamen im Julius. Die Säeart ist folgende: der Sämann thut den Saamen in das Säetuch, Säekitze, welches ein, 3 und ½ Elle ins Gevierte haltendes Tuch ist, von dessen zwey Zipfeln ein Knoten geknüpft wird; durch die dadurch entstehende Oefnung steckt der Säemann den Kopf und rechten Arm, schlägt die Kannte des Tuches um den linken Oberarm, ziehet sie unter dem Ellenbogen fest, und hält es mit der Hand zu. Dann greift er mit der rechten Hand hinein, fasset den Saamen damit, und säet ihn nun entweder auf einen oder auf beyden Beinen. 1) Auf einem Beine oder mit dem einfachen Wurfe, so, daß er jederzeit eingreifet, wenn er den linken, und auswirft, wenn er den rechten Fuß niedersetzet; dabey beschreibet er mit seiner rechten Hand einen Halbzirkel um sich herum,

herum. 2) Auf beyden Beinen oder mit dem Doppelwurfe, da er bey jedem Fußtritte auswirft, bey einem Fuße diesseits der rechten bis gegen die linke Seite seines Körpers, und bey dem andern von der rechten, bis weit über die linke hinaus. Viele Säeleute haben den Fehler, daß sie vor dem Auswerfen schon Saamen oben und unten aus der Hand fallen lassen, da dieser gewöhnlich gleich neben dem Säemann rechts niederfällt, so wird dadurch eine strichige Saat verursachet. Ein verständiger Säemann muß aus der Lage und Beschaffenheit des Feldes und Saamens zu beurtheilen wissen, ob ein einfacher oder ein Doppelwurf, oder wohl auch zwey Doppelwürfe nothwendig sind. Gewöhnlich wird der Saame auf die Saatfurche gesäet, und bloß eingegget, soll er aber vorher gesäet, und dann erst untergepflüget werden; so muß man das Feld erst anfurchen, weil sonst ein Kamm entstehet. Wird der Saame aber halb unter- und halb auf die Saatfurche gesäet; so werden aus jedem Griffe zwey Würfe gemacht Bey Saamen, der seiner Natur nach, wenn er gut gerathen soll, sehr dick gesäet werden muß, thut man besser, das Feld zweymal mit schwachen Griffen und weitläuftigen Schritten, als auf einmal mit übermäßig starken Griffen und kleinen Schritten zu besäen, weil die Frucht im ersten Falle jederzeit ordentlicher und gleicher stehen wird. Alle Getraidearten und Hülsenfrüchte werden mit ganzer Hand gesäet, d. h. auf einmal eine ganze Hand voll genommen. Je größer die Saamenkörner sind, je stärker muß gegriffen werden. Ueberhaupt muß man beym Sommergetraide stärker greifen, als beym Wintergetraide, weil letzteres, da es einen Stock macht, mehr Raum braucht, als jenes, daß sich nicht bestocket. Kleine Sämereyen, als Rübsaamen, Klee u. d. gl. werden nur mit drey Fingern gesäet, d. h. auf einmal so viel gegriffen, als man mit dem Daumen, dem Zeige- und Mittelfinger greifen kann.

Säemaschine, ist eine zu dem Behuf erfundene Maschine, damit das Saamengetraide in kürzerer Zeit, mit weniger Kosten, und in einer weit ordentlichern Lage in die Erde komme. Die Erfindung derselben ist nicht neu. Schon im Jahre 1665 erfand ein gewisser Landmann im Erzherzogthume Kärnthen, Namens Joseph von Locatelli, eine, die er den Sembrador nannte, und womit er in Gegenwart des Kaysers Versuche anstellte. Mit diesem kann zugleich gesäet und gepflüget werden. Ferner haben wir die Säemaschine, des John Worlidge Tulls Drillpflug, Randalls Säemaschine, Seed-Furrow Plough. Arbuthnoths Säemaschine, Duhamels Säemaschine, theils von ihm selbst, theils von andern verändert und verbessert. Die Säemaschine des Chateauviaux; die des Italiäners Luigi Ricetti; die des Ignatz Ranconi; Westbergs und Thunbergs Säemaschine; und in

neuern

neuern Zeiten ist auch eine dergleichen von einem Prediger in der Mark Brandenburg erfunden worden. Diese letztere, welche überhaupt nur eine Nachahmung und Verbesserung des Tullschen Drillpfluges ist, bestehet aus einem Pfluge mit fünf Schaaren, eines in der Mitten, und auf jeder Ecke eines, durch welche der Acker zur Saat gepflüget wird. Ueber diesen ist ein viereckigter Kasten, welcher hinter jedem der benannten Schaare eine Oefnung hat, welche mit einer, sich sehr leicht öfnenden und schliessenden Klappe versehen ist. Diese öfnet sich bey jedem Umlaufe des Rades, läßt ein Saamenkorn durchfallen, und schließt sich sogleich wieder; hinten am Kasten ist eine Egge angebracht, welche den Saamen sogleich wieder einegget. Die Saamenkörner kommen dadurch alle in eine gleiche Linie, wie gepflanzt, zu liegen; da sie aber viel weiter als durch das Säen mit der Hand zu liegen kommen, so folgt daraus 1) daß sie sich weit besser bestocken können, und also mit Ersparung vieles Saamens ein grösserer Ertrag zu erwarten ist, daß aber auch auf den mehrern Zwischenräumen mehr Unkraut wächset, als auf die gewöhnliche Säeart, daß also dieses ausgerottet werden muß; welches durch die sogenannte Pferdehacke, oder Cultivator, einen kleinen einspännigen Haackenpfluge, mit welchen man zwischen den Getraidereihen durchpflüget, das Unkraut abschneidet, und die Erde von beyden Seiten an die Reihen der Getraidepflanzen, welche um die Zeit schon eine Viertel-Elle über die Erde erwachsen seyn müssen, angehäufelt wird. Daß der Acker vorher ganz vom Unkraut und Steinen gereiniget, und ganz eben und klar wie eine Tenne zubereitet seyn, und daß er überhaupt eine ebene Lage, und keinen steinigten Boden haben müsse, verstehet sich von selbst. Wenn diese Maschine vollkommen seyn sollte, so müßte zu jeder Frucht, wegen der verschiedenen Größe der Saamenkörner, ein besonderer Kasten gefertiget werden, welcher auf den Pflug gesetzt und abgenommen werden könnte, weil es außerdem nicht fehlen könnte, daß von den kleinern Sämereyen mehrere statt eines Kornes durchfallen müßten, und von ganz großen vielleicht manche nicht sogleich, wie sie sollten durchfallen, und daher unbesäete Plätze entstehen würden. Nächstdem sind auch die Körner von einerley Getraideart nicht von gleicher Größe, auch können von länglichen Saamenkörnern manche in einer langen, andere aber in einer breiten Lage vor die Klappe kommen, wodurch die nur eben genannten übeln Folgen zu besorgen stünden. Würden diese Schwierigkeiten beseitiget, so würde die Säemaschine eine wahre Wohlthat für den Ackerbau; denn es würden nicht nur bey einer Saamenersparniß von zwey Dritteln eben so reichliche und noch reichlichere Erndten zu erwarten seyn, sondern der Boden würde auch durch das darauf folgende Anhäufeln von Gras und Unkraut gereiniget, stets locker, und dem An-

ziehen der fruchtbaren Theile aus Luft, Regen und Sonne empfänglicher werden.

Säge, ist ein eisernes verstähltes, und auf einer Seite mit eingefeilten Zähnen versehenes Blatt, nach seiner verschiedenen Größe u. nach seinen Gebrauch mit oder ohne Gerüst, und dieses von angemessener Gestalt, welches man braucht, um damit Holz, Steine oder Metall durch Hin- und Herziehen, zu zerschneiden.

Saflor, wilder Safran, Färbedistel. Sein Vaterland ist Egypten, und er theils Gewürz-Farbe- und Oelpflanze. Man kann die Blüten statt des Safrans zur Würze der Speisen gebrauchen, und es wird auch oft im Handel der ächte Safran dadurch verfälschet. Das Land dazu muß entweder gegraben, oder im Herbste mit zwey Pflügen hintereinander in einer Furche, und dann nochmals im Frühjahre auf die gewöhnliche Weise gepflüget werden. Er wird mit drey Fingern gesäet, das Land eingeegget und gewalzet. Der Saame liegt wegen seiner harten Schaale lange in der Erde, ehe er aufgehet; wenn er aufgegangen ist, wird er einigemale im Laufe des Sommers durch Schärfen mit der Hacke, vom Unkraute gereiniget. Die Blüthen sind anfänglich gelb, werden aber nicht eher abgenommen, bis sie braunröthlich werden, dieses geschiehet mittelst eines stumpfen Messers in den Morgenstunden, wenn sie noch vom Thaue naß sind, weil sie sonst wie Staub zerfallen. Rechnet man auf den Saamen zum Oelgebrauch, so darf man sie nicht eher abnehmen, bis sie schon im Kelche zu vertrocknen anfangen, und der Saame etwas erwachsen ist. Die Saamenkerne sind ganz weiß und glänzend, und haben eine harte Schaale. Er treibet einen anderthalb Ellen hohen Stängel, woran sich 10 bis 12 Saamenköpfe setzen, welche alle Blumen bringen, und von denen der mittlere allemal einige Täge eher reif wird, als die andern. Der Saame wird behandelt, wie anderer Oelsaamen. Nächst dem Oelgebrauch sind auch die Kerne ein gutes Futter für das Federvieh, und das Stroh für die Schaafe.

Safran, ist eine der vorzüglichsten Gewürzpflanzen. Der in Oesterreich gebauete, soll der beste seyn. Die Blume, vorzüglich aber drey purpurfarbene Fäserchen an derselben, sind die wahre Würze des Safrans. Diese müssen, wenn die Blumen sich aufthun, täglich bey Sonnen Auf- und Untergang abgezupft, und auf Papier an einem luftigen Orte im Schatten getrocknet werden. Er verlangt einen mittelmäßigen leichten, auch allenfals etwas sandigen, nur keinen Thon- und schweren Boden. Er wird durch Zwiebeln fortgepflanzt, die man im Julius oder August in schmale, zwey Jahre vorher gedüngte, Beete 3 bis 4 Zoll weit von einander stecket, und drey Jahre stehen läßt, binnen der Zeit aber fleißig vom Unkraute reiniget, und jähr-

jährlich einmal auflockert. Im vierten Jahre nimmt man um Johanni, wenn das Laub daran abgestorben ist, die Zwiebeln aus, trennt von ihnen die jungen Nebenzwiebeln, trocknet sie auf einem luftigen Boden, und nimmt im August eine neue Anpflanzung vor.

Salpeter, ist ein künstliches Laugensalz, das aus der Salpetererde bereitet wird; diese wird ausgelauget, gekocht, ausgedünstet und kristallisiret. Man findet Salpetererde in Höhlen, in Kellern, alten baufälligen Gebäuden, vorzüglich aber in alten Wänden und in der auf dem Grunde der Vieh- besonders der Schaafställe befindlichen, von dem Urin der Thiere durchdrungenen Erde, so wie in jeder Erde, welche mit Urin begossen wird, und in altem Lehme. Der Nutzen des Salpeters ist zu Bereitung allerley Arzneymittel, zum Einsalzen und Pöckeln des Fleisches, zu Verfertigung des Schießpulvers. Das Salpetersieden ist oft eine sehr wichtige Nutzung für Rittergüter, welche dieses Geschäft betreiben. Um Salpeter zu erlangen, muß man ihn erst aus obigen Erden zu ziehen wissen; dieses geschiehet durch Beymischung verschiedener faulender Dinge aus dem Thier- und Pflanzenreiche, und durch die Luft, vorzüglich aber die Nordluft; es gehören daher zur Erzeugung eines künstlichen Salpeters in Ermangelung des natürlichen, folgende vier Stücke: 1) man muß die oben angeführten Salpetererden mit verschiedenen Zusätzen aus dem Thier- und Pflanzenreiche, gehörig vermischen und auf Haufen bringen. 2) Man muß diese fleißig, besonders mit Urin begießen. 3) Oefters umarbeiten, und 4) sie möglichst der Nordluft unter einem bedeckten, aber auf den Seiten offenen, Schuppen aussetzen. Die Salpetererde, wenn sie lange genug in Haufen gelegen hat, und durch den oben anschießenden Salpeter auf der äußern Seite und Oberfläche weiß wird, wird er in Stellbottige gebracht, und Fließwasser darauf gegossen, welches durch das Gestelle in die untergesetzten Fässer abläuft, und den Salpeter mitnimmt, welcher durch öfteres Wiederholen des Begießens mit der abgelaufenen Lauge endlich ganz von der Erde, welche im Bottige zurück bleibet, geschieden wird. Diese Lauge wird nun in einem großen Kessel gesotten, und wenn sie anfängt dicke und trübe zu werden, alsdann wird ein großer Eymer in den Kessel gehangen, in diesen fällt die schwere im Salpeter noch befindliche Unreinigkeit, und wenn man ihn einigemale angefüllt herausgenommen und wieder hinein gehangen hat, läßt man die Lauge eine Nacht stehen, und sie sodann von denen, auf dem Boden des Bottiges festgesetzten Unreinigkeiten durch die am Bottige in verschiedener Höhe angebrachten Zapfenlöcher ablaufen, und siedet sie nochmals, bis sie anfängt zu spinnen, oder, wenn man sie mit einem Löffel in die Höhe ziehet, gleichsam Faden mit aufgezogen wer-

werden; dann gießet man sie in Fässer, in welche unten Stäbe gelegt sind, dergestalt, daß sie ohngefehr ein paar Zoll über den Stäben stehet. An diese schießet der Salpeter an, und wird davon abgeschlagen. So gewinnet man den rohen Salpeter. Dieser wird in Wasser aufgelöset, und wieder in einem Stellgefäße angestellt, und mit einer, aus drey Theilen Asche, und einem Theile Kalk mit Fließwasser angestellten Lauge begossen, und nach 10 bis 12 Stunden abgelassen, in einem Kessel bis zur Hitze, aber nicht zum Sieden gebracht; alsdann aber wieder in die Anschießungsgefäße gethan; dann hat man geläuterten Salpeter. Diesen bringt man ebenfals aufgelößt in die Stellgefäße, auf jeden Centner 6 Wasserkannen voll Lauge, welche aus 6 Pfund Potasche, und 12 Pfund frischen ungelöschtem Kalke bereitet worden; läßt sie ablaufen, und kocht sie hernach gelinde in einem Kessel, und nimmt nach 2 Stunden das sich zu Boden gesetzte Salz mit einem Schaumlöffel heraus. Die Lauge aber gießt man durch einen großen Filtrirhut auf die Cristallisirgefäße, wo dann das ächte Nitrum depuratum anschießet. Die Rückstände des Salpeters sind eine gute Grasdüngung, auch auf Felder von Lehmsandboden brauchbar.

Salz, Sal, gehöret zu den Mineralien, seine Eigenschaften sind: daß es 1) sich im Wasser auflöset, 2) wenn die Wassertheile entweder durch das Feuer oder durch die Luft und Sonne vermindert werden, anschießet, und 3) einen scharfen Geschmack hat. Zu den Salzen rechnet man die Potasche, den Salmiak, den Borax, den Vitriol, den Alaun, den Salpeter und das Küchensalz. Letzteres ist das, welches man ausschließend mit dem Namen Salz beleget, es bestehet aus würflich gestalteten weißen Cristallen, die im Feuer knistern, und auf der Zunge einen Reiz verursachen. Man hat davon Stein- See- und Quellsalz. Das Steinsalz findet man hart und Cristallenartig in lettigen Gebirgen. Man löset es in frischem Wasser auf, und siedet es dann ohne Gradiren leicht ein. In seinem rohen Zustande giebt man es Stückweise den Schaafen in den Stall, als eine sehr wohlschmeckende und gesunde Nahrung, auch allem andern Viehe ist es dienlich. Das Seesalz wird vom Seewasser durch Ausdünstung an der Sonne in seichten Gruben, bereitet; man kann es durch Feuer und durch große Kälte, da das Seewasser gefrieret, und das Salz vom Eis abgesondert wird, bereiten; es ist wegen des bittern und harzigen Wesen des Meeres nicht so gut, wird auch nicht so rein gemacht. Das Quellsalz rühret aus Quellen her, welche Salz geben; diese entstehen gemeiniglich durch Regen, der auf Salzsteingebirge fällt, das Steinsalz davon ablöset und in unterirdischen Bächen bis in die Quellen, wo es zu Tage kömmt, fortführet. Durch die Wasserwaage und durch das Einke-

kochen, wird ihr Gehalt ziemlich genau bestimmt. Das mit Salz vermischte Quellwasser heißt die Sohle, diese schöpfet man aus, bringet sie ins Siedehaus in den Salzkothen, und siedet sie zu Salz ein. Ist sie nicht recht reichhaltig, so wird sie vor dem Einsieden gradirt, d. h. das Quellwasser muß von einer gewissen Höhe, zu der es durch Wasserkünste getrieben wird, über Stroh, Reißig und Dornwände herunter tröpfeln, damit das leichtere Wasser durch die Luft verfliegt; dadurch erhält das Uebriggebliebene einen bessern Gehalt, und kocht hernach leichter und geschwinder ein. Der Landwirth braucht das Salz, die Speisen damit zu würzen, Fleisch und andere Dinge für die Fäulniß zu schützen, für das Vieh zur Reinigung, und zur Beförderung der Freßlust, vorzüglich für die Schaafe, auch (besonders das Düngesalz) zur Düngung der Wiesen und Grasgärten, wie auch des Klees. Der übrige Nutzen des Salzes ist bekannt. Ein gutes Salz muß rein, weiß, hell, etwas durchscheinend und kristallartig, vest und körnig, trocken, leicht, klein von Körnern, rein von Geschmack, scharf auf der Zunge und auch nicht übel riechend seyn; im Wasser muß es leicht, geschwind und ohne Gescht zergehen, wie auch keine Unreinigkeit zurück lassen, und alles damit eingesalzene vor der Fäulniß bewahren, und lange gut erhalten.

Sand, ist eine Erdart, welche aus lauter einzelnen, eckigten, harten, durchsichtigen, und dem Wasser undurchdringlichen Körnchen besteht; je feiner diese sind, desto besser ist der Sand. Er wird mit zur Verfertigung des Glases gebraucht; man versetzt ihn nemlich mit alkalischem Salze, und läßt ihn über dem Feuer schmelzen. Er ist von verschiedener Farbe, weiß, grau, roth u. s. w., wenn er bis in die kleinsten Theile zerrieben ist, wird er **Flugsand** oder **Triebsand** genannt; dieser ist sehr unfruchtbar, und wird durch den Wind wie Schnee zerstäubt. Für sich allein ist er unfruchtbar, und bey der besten Behandlungsart, d. h. bey viel Dünger und wenig Bearbeitung trägt er nur ein ganz mittelmäßiges, jedoch von Unkraut reines Korn, nebst Hafer, Heydekorn und Kartoffeln, wie auch einige angemessene Futterkräuter. Schaaf- und Pferdemist, so wie Kalk, sind für den Sandboden zur Düngung zu hitzig. Dem Flugsand kann man am besten durch allerley Grasarten, welche starke Wurzeln haben, als Esparsette, Spörgel, Sandhafer, und zu diesen mit Düngesalz gedünget, einige Festigkeit geben. Diese werden zwar dünne erwachsen, es werden sich aber auf den leeren Plätzen durch die Kraft des Düngesalzes Quecken und andere Gräser erzeugen, und durch ihre starken Wurzeln den Boden fest machen. Vermischt man den Sand mit Lehm oder Thon, so bekommt man einen vortrefflichen, nicht zu leichten und nicht zu festen Boden, so wie man im umgekehrten Falle einen zu festen Thonboden durch Beymischung von Sand verbessern und locker machen kann.

Man mengt auch den Sand unter den Kalk, und bereitet Mörtel daraus, womit man mauert; auch bewahrt man allerhand Erdfrüchte den Winter durch darinnen auf. Er wird ferner zum Scheuren der Stuben und Gefäße gebraucht; auch um die Gartenwege damit zu bestreuen und trocken zu machen. Endlich sind auch die Sanduhren ein wohlthätiges Product des Sandes. Aus dem Sandsteinen werden die besten und in jeder Witterung auch Wasser dauerhaftesten Werkstücke, ingleichen Mühlsteine gemacht.

Sandhafer, Sandriedgras, und Sandschilf, sind die drey vorzüglichsten Gräser, um den Flugsand zum Stehen zu bringen. Zwar hält es dann schwer, dieselben wieder zu vertilgen, sie erhalten aber doch den Boden fest, den sonst der Wind oft mit dem darauf gesäeten Saamen fortführen würde.

Sandweide und die kriechende Erdweide, Feldweide, sind Weidensträucher, die im Sandboden vorzüglich fortkommen, demselben auch einige Festigkeit geben.

Sattel, ist 1) ein Pferdegeschirr, welches man den Pferden auflegt, um darauf zu reiten. Er besteht aus einem hölzernen Sattelbaum und darauf gemachten ledernen, mit Stroh ausgestopften Küssen, und wird mit einem oder auch zwey Gurten, nemlich einem Ober- und Untergurt, auf dem Pferde befestigt; am beyden Seiten sind die Steigbügel durch die Steigrieme daran fest gemacht. Man muß darauf sehen, daß der Sattel gehörig auf dem Pferde liegt, weil er sonst das Pferd reibet und drückt, wodurch oft gefährliche Wunden entstehen. Sattelpferd nennt der Fuhrmann dasjenige, worauf er reitet; es muß stark, thätig und nicht scheu seyn. 2) Heißt Sattel der obere, die Gestalt eines Sattels habende Theil einer Malzdarre.

Satzmöhren, Satzkohl, Satzrüben, nennt man die Möhren, Kohlstauden und Rüben, welche man in die Höhe schießen läßt, um Saamen davon zu gewinnen. Sie werden im Winter am besten im Keller im Sande verwahrt, und im Frühjahre verpflanzt; werden sie im Winter auf dem Felde eingeschlagen, so müssen sie eine Decke von Laub und Stroh bekommen.

Sau, ist 1) das weibliche Geschlecht aller Schweine. 2) Wilde Sau, wildes Schwein, Schwarzwildpret ist das Schwein in seinem natürlichen Freyheitszustande. Die jungen heißen Frischlinge, werden nach einem Jahre überlaufene Frischlinge, nach zwey Jahren heißt das männliche ein angehend Schwein, nach dem dritten Jahre ein Keuler, dann ein hauend Schwein, und endlich ein Hauptschwein, trennt es sich aber von der Gesellschaft, so nennt man es einen Einsiedler. Das weibliche Geschlecht

heißt

heißt mit dem zweyten Jahre eine angehende Bache, mit dem dritten eine Bache, und in der Folge eine starke Bache. Der Keuler unterscheidet sich von der Bache 1.) durch den Wurf, oder Rüssel, welcher stärker und gestreckter ist, als bey der Bache; 2) durch die Waffen, Gewehre, Gefäße, nemlich die vier Eckzähne, welche aus dem Maule heraus stehen, wovon die obern kürzer, und die untern, welche man Hauer nennt, länger sind, und durch den Pinsel, welches ein vom Nabel des Keulers herunter hängender Haarbüschel ist. Ihr Aufenthalt, welcher der Kessel genennt wird, ist in dicken Wäldern in bruchigen Gegenden, wo sie in Gesellschaften beysammen leben, die man Rudel nennt. Ihre Brunft fällt in den Dezember, und nach 18 Wochen frischt sie, oder bringt ihre Junge zur Welt. Sie gehören zur Mitteljagd, doch hat man auch Rittergüter, welche mit der Niederjagd und dem Schweinschuß beliehen sind. Sie werden gewöhnlich auf dem Anstande geschossen. Wo sie in Menge sind, schaden sie den Herbstfruchten, besonders den Kartoffeln.

Sauerkraut, ist weiß Kraut, dessen Häupter auf einem Krauthobel geschardt, und mit Salz, Dill, Fenchel u. s. w. in Fässer gelegt werden, wodurch es den ganzen Winter sich erhält und zur Speise brauchbar bleibt. Werden die Häupter nicht geschardt, sondern in Viertel geschnitten, so heißt es Kumskraut. Beydes ist nicht nur eine gute Speise für Menschen, sondern auch ein gutes Viehfutter. Auch kann man mit Nutzen Weiße- und Runkelrüben, Klee, Nesseln ꝛc. auf gleiche Weise für das Vieh einlegen, für welche es eben so gesund als schmackhaft ist.

Sauerteig, nennt man eine Vermischung von Mehl und Wasser, welches man so lange hinstellt, bis es sauer wird. Es ist das vorzüglichste Gährungsmittel des Brodes. Roggenmehl und Schroth mit Sauerteig eingesäuert, und dieses zusammen ins Saufen der Kühe und Pferde gethan, befördert das Eutern derselben.

Schaaf, ist das bekannte Wolletragende Hausthier, das erste in der Welt, dessen Zucht Menschen beschäftigte und ernährte; denn schon Abel, einer der ersten Menschen, die wir wissen, trieb dieselbe. Es lebt in jedem Himmelsstriche, wo es nicht zu kalt und zu naß ist; jedoch liebt es am meisten reine Luft, und kräuterreiche Weide. Da die Schaafe in der ganzen Welt zerstreut leben, so giebt es deren auch sehr viel Abarten, die sich oft in der Gestalt und im Ansehen sehr von einander unterscheiden. Im Nördlichen Europa haben die sogenannten Isländischen Schaafe bisweilen 4, 6 bis 8 Hörner. In Asien sind die Arabischen wegen ihren außerordentlich dicken und fetten Schwänzen, die oft bis auf 40 Pfund wiegen, bekannt. Im Asiatischen Rußland mästet man sie, und wir bekommen von ihnen den sogenann-

ten Russischen Talg. In Italien, Griechenland ꝛc. giebt es wilde Schaafe von der Größe eines Kalbes, mit gewundenen Hörnern, man nennt sie Moufflons oder Argalis, sie sind äußerst scheu und flüchtig. In Europa sind die Spanischen und Englischen Schaafe die besten; erstere stammen aus Africa, letztere durch Veredelung aus Spanien. Hier zu Lande werden die Schaafe auch durch Spanische veredelt, doch werden wir es, wegen des kältern Klima, den Spaniern nie, wohl aber den Engeländern, hierinnen gleich thun.

Unter dem Worte Schaaf versteht man überhaupt das ganze Geschlecht dieser Thiere, insbesondere aber das weibliche Geschlecht derselben, die man auch zum Unterschiede Mutterschaafe, so wie das männliche Widder, Bock, Stähr, und wenn es verschnitten ist, Hammel nennt; ist dieser aber gemästet, so heißt er Schöps, und daher das Fleisch geschlachteter Schaafe, ohne Unterschied des Geschlechts, Schöpsenfleisch genennt wird. Ein neugebohrnes Schaaf heißt überhaupt ein Lamm, und nach seinem verschiedenen Geschlechte ein Bocks- oder Zibbenlamm. Sind die Bockslämmer nur einige Wochen alt, so werden die meisten ihrer Mannheit beraubt, und bekommen hierauf den Namen Hammellämmer, und die wenigen, die man nicht verschneidet, müssen doch zum Unterschiede ein paar Glieder von ihrem Schwanze hergeben, welches ein grausames und unnöthiges Verfahren ist, indem man sie leicht durch ein anderes Zeichen von den Hammeln unterscheiden könnte. Vernünftiger ist das Abstutzen der Schwänze bei den Zibbenlämmern; nicht aus den Gründen, welche die Schäfer gewöhnlich dafür angeben, nemlich zum Unterschiede, welcher ebenfals durch andere Zeichen zu bewirken wäre, und zur Erleichterung der Begattung und Empfängniß, welche durch den Schwanz im geringsten nicht gehindert wird; sondern hauptsächlich aus folgendem Grunde: Das Mutterschaaf benetzt öfters den Schwanz mit seinem Urine, in der Sonnenhitze ziehet diese Unreinigkeit Fliegen herbey, welche ihre Eyer dahin legen, aus denen Maden und Fäulniß entstehen, und das Schaaf verliert seinen Schwanz nach und nach unter gewaltigen Schmerzen, denen es entgeht, wenn ihm in der frühen Jugend der Schwanz mit einem Minuten langen Schmerze abgeschlagen wird. Haben die Lämmer einen Sommer verlebt, und kommen sie in den Winterstand, so nennt man sie, und zwar nach dem Geschlechtsunterschiede, Bocks- Zibben- oder Hammeljährlinge; im darauf folgenden Jahre bekommen sie den Namen Zeitschaafe, Zeithämmel, Zeitböcke, und nun werden sie zur Begattung gelassen. Haben sie nun schon im folgenden Jahre um diese nemliche Zeit ein Lamm gehabt, dann werden sie alte Schaafe, Böcke, Hammel genennt. Alle zu einer Schäferey gehörigen Schaafe, ohne Unterschied des

Geschlechts und Alters, nennt man Rösser, so sagt man z. B. die Schäferey besteht aus 1000 Rössern, s. d. W. Ihrer Beschaffenheit nach theilt man die Schaafe in Ein- und Zweyschüriges Vieh. Erstere werden jährlich nur einmal, nemlich im Frühjahre, geschoren; man nennt sie auch Reinvieh, weil sie bey den magern- und Holzweiden, welche in den Gegenden, wo man dergleichen hält, der Raude weniger ausgesetzt sind, als die in fettern Gegenden, welche gewöhnlich zweyschürig sind, d. h. jährlich zweymal, nemlich im Frühjahre und Herbste, geschoren werden. Diese nennt man auch Schmiervieh, weil sie von Zeit zu Zeit mit einer Salbe geschmiert werden müssen, wenn die Raude, der sie weit mehr als jene ausgesetzt sind, nicht sichtbar an ihnen werden soll. Diese werden nach den Gesetzen in Gegenden, wo man reines Vieh hält, nicht geduldet, sondern wer dergleichen dahin bringt, wird bestraft, und genöthigt, sie sogleich abzuschaffen. Von zweyschürigen Schaafen bekommt man zwar auf zweymal in einem Jahre etwas mehr Wolle, als von einschürigen, leztere ist aber, auch ohne Veredelung, besser und feiner, als die zweyschürige, und eine vollkommene Veredelung läßt sich bey diesen gar nicht erwarten; daher beym Anfange der Veredelung das Vieh sogleich in einschüriges verwandelt werden muß, welches sich sehr leicht, nicht aber also die Verwandelung des Schmierviehes in reines bewirken läßt, denn diese ist unmöglich; im Gegentheil muß dergleichen Vieh bey längerer Wolle noch fleißiger untersucht und geschmiert werden. Das Alter der Schaafe erkennt man an den Zähnen. Das Lamm bringt nemlich 8 Spitzzähne mit zur Welt, wovon es vom Jahr zu Jahr ein Paar einbüßt, und dagegen breite, sogenannte Schaufelzähne bekommt. Wenn es $1\frac{1}{2}$ Jahr alt ist, verliert es die beyden mittelsten, und bekommt nun nächst dem obengenannten Namen Zeitschaaf, auch noch den Namen, zweyzähnig Schaaf, oder zweyschaufler; wenn es $2\frac{1}{2}$ Jahr alt ist, verliert es die beyden folgenden Zähne; $3\frac{1}{2}$ Jahr alt, die beyden, welche diesen am nächsten stehen; endlich $4\frac{1}{2}$ Jahr alt, die beyden Eckzähne. Nach diesem Maaßstabe entstehen auch unter den sogenannten alten Schaafen eben so viel Abtheilungen, denn sie werden erst vier- und sechszähnig, oder vier- und sechsschaufler, ehe ihnen der Name eines alten Schaafes mit Recht gehört. Der Farbe nach sind die Schaafe weiß, schwarz, braun und bunt, auch sogenannte Spiegelschaafe, mit schwarzen oder braunen Ringen um die Augen, auch oft dergleichen Ohren. Sie geben zwar viel, aber nie feine, sondern sehr grobe Wolle, daher behält die Wolle der weißen Schaafe in jedem Betracht den Vorzug; denn ihre Wolle nimmt alle Farben an, welches bey der schwarzen und braunen der Fall nicht ist. Auch werden in veredelten Schäfereyen

fereyen keine andern, als ganz weiße Schaafe geduldet. Ihrer Größe nach sind die Schaafe 1) große gemeine Schaafe, die man auch friesische oder rheinische nennt; diese findet man durch ganz Ober- und Niedersachsen, und überhaupt da, wo es gute Weide und hinlängliches Winterfutter giebt. 2) Zaudelschaafe oder Hirschwaare; diese findet man in Franken und besonders im Anspachischen, sie sind kleiner, tragen aber viel feinere Wolle als die vorhergehenden. 3) Heydeschnucken, Heydeschnacken, diese findet man bloß in ganz schlechten Sandgegenden von äußerst geringer Weide, die sie größtentheils kümmerlich im Holze finden. Sie sind sehr klein, ihre Wolle gleicht mehr den Ziegenhaaren, auch haben sie Ziegenartige Hörner, kurz sie scheinen ausgeartet, und ein Mittelding zwischen Schaaf und Ziege zu seyn. Das beste an ihnen ist ihr wohlschmeckendes Fleisch.

Man hat schon seit geraumen Jahren gefunden, daß die Schaafe bey uns, sowohl in Rücksicht der Wolle, als auch der Größe, nicht so gut sind, als in andern Ländern, daher hat man solche bald mit Spanischen, bald mit Englischen, bald mit Schwedischen, auch mit Pohlnischen und Ungarischen Schaafen zu veredeln gesucht. In neuern Zeiten aber ist man bloß bey der Veredelung mit Spanischem Viehe stehen geblieben. Im Jahre 1765 ließ der Churfürst von Sachsen, Stähre aus Spanien kommen, und legte dadurch den Grund zur Veredelung auf mehreren seiner Kammergüter; von da wurden Stähre an verschiedene Rittergüter Sachsens gebracht, und die Veredelung vom Jahre zu Jahre weiter verbreitet, und höher getrieben, so daß wir nun von Zeit zu Zeit hierinnen der Vollkommenheit näher kommen. Bey Veredelung der Schaafe hat man folgende Hauptregeln zu beobachten: 1) man versorge seine Schaafe mit der besten Wartung und Pflege, im Sommer mit einer, nach vernünftiger Wahl der Orte und Zeiten, eingerichteten Weide, und im Winter mit reichlicher und guter Stallfütterung. 2) Man begnüge sich nicht bloß mit ein- oder zweymaligen Ankauf besserer Stähre, sondern man fahre damit wenigstens alle drey Jahre fort, denn sobald ein Stähr anfängt, sich mit seinen Nachkommen zu begatten, so fangen die davon gezogenen Schaafe an auszuarten; daher ist die bessere Einrichtung die: Man kaufe alle Jahre den dritten Theil der nöthigen Stähre bey der Schäferey zu, z. B. wo man 12 Stähre hält, 4 Stück; an deren Stelle verkaufe man allezeit sowol die vier ältesten, als auch die, welche man selbst gezogen hat. So wird man alle drey Jahre andere Stähre haben, welche niemals zu alt, und auch nicht in Gefahr sind, durch Blutschande die Art der Schaafe geringer zu machen, denn dieses geschieht, wenn der Vater mit der Tochter, der Sohn mit der Mutter, der Bruder mit der Schwester u. s. w. sich begatten.

ten. Befolgt man dieses, so wird die Veredelung von Zeit zu Zeit erhöht, und endlich den höchsten Grad der Vollkommenheit erreichen.

Beym Ankauf der Schaafe sehe man auf die Gestalt, Gesundheit und auf die Weide, die sie vorher genossen. Schaafe, die einen starken Leib, eine breite Brust, und kurze Beine haben, sind sehr gut, sie bleiben bey der Heerde, fressen fleißig, und streichen nicht so, wie die hochbeinigen, auf der Weide herum; ist ihre Wolle dabey fettig, kraus, fein und dabey nicht verworren, so ist es noch besser. Uebrigens haben in Ungarn auch bey den Heydeschnucken, beyde Geschlechter Hörner, gewöhnlich aber trift man nur bey den Stähren, bey den Mutterschaafen und Hammeln hingegen keine Hörner an; es giebt auch viele Gegenden, wo auch die Stähre nicht damit versehen sind. Die Hörner tragen aber zur Güte der Schaafe nichts bey; hingegen muß man desto mehr auf die Weide sehen, die sie vorher genossen haben, und sie mit der vergleichen, die ihnen künftig zu Theil werden soll. War ihre vorherige Weide mager und man bringt sie auf eine fette, so fressen sie sich leicht faul, oder bekommen die Raude; im umgekehrten Falle hingegen, geben sie in der Güte der Wolle, und ihre Lämmer im Wachsthume zurück. Man suche daher Schaafe am liebsten von solchen Weiden zu kaufen, die ihrer künftigen ähnlich sind. Vorzüglich aber ist ein Kennzeichen der Gesundheit eines Schaafs, wenn es muntere und helle Augen, mit vielen rothen Aederchen durchwachsen hat. Doch kann dabey Betrügerey vorgehen, und den Schaafen durch irgend etwas, das ich nicht öffentlich nennen will, Schmerz und rothe Adern in den Augen gemacht werden.

Bey eigener Zuzucht der Schaafe muß man besonders auf ihre Begattung und auf die Lammzeit acht haben. Ihre natürliche Begattungszeit ist eigentlich im September und October, wo aber die Stähre frey unter der Heerde gehen, da begatten sie sich oft schon im August, bisweilen auch wohl gar im Julius; weil aber ein Schaaf 5 Monat trächtig geht, so würden die so zeitig zukommenden Schaafe bereits im December und Januar lammen, folglich die Erziehung der Lämmer ungemein viel Beschwerden verursachen. Um dieses zu vermeiden, entzieht man den Stähr der Gemeinschaft der Schaafe bis nach Michael, im Monat October. Dann lammen diese erst im März und zu Anfange des Aprils, wenn die größte Kälte vorüber ist. Ein Bock, den man zur Zucht nimmt, muß wenigstens ein Zeitbock, stark, breit, kraußköpfig, und reich an Wolle seyn. Ein Schaaf ist zur Zucht am besten erst dann unterzulassen, wenn es aus einem Zeitschaafe ein vierzähniges wird. Während des Tragens muß man die Zuchtschaafe gut warten und pflegen, mit gutem, reinem und unverdorbenem Futter reichlich versehen, sie nicht zu dicht beysammen stellen, und nicht über hohe

Schwel-

Schwellen schreiten lassen, welches alles Gelegenheit zum Verlammen giebt. Auch muß man den trächtigen Schaafen Schroth oder Oelkuchen unter das Saufen geben, damit sie Nahrung nicht allein für das Lamm, sondern auch zum Ansetzen der Wolle haben; denn geschieht letzteres nicht zu der Zeit, so wird die Natur hiezu wenig übrig lassen, weil sie gewöhnlich alles auf die Erzeugung der Milch zu verwenden pflegt. In der Lammzeit muß der Stall so viel als möglich erweitert werden; die ganz neugebohrnen Lämmer thue man mit ihren Müttern allein, nach 3 bis 4 Tagen alle diese von gleichem Alter mit ihren Müttern in ein Behältniß zusammen, und wenn sie acht bis zehen Tage alt sind, kann man sie erst unter den Haufen aller Lammschaafe mit ihren Lämmern bringen. Sind Schaafe darunter, die ihre Lämmer nicht annehmen wollen, so muß man ein solches Schaaf mit seinem Lamme allein in ein ganz enges Behältniß einsperren, auch wohl die alten Schaafe halten, daß sie stille stehen und die Lämmer saugen lassen müssen; wenn dieses nur einigemal geschehen ist, dann stehen sie von selbst. Nächst dem muß mun das beste Heu und Grummt füttern, und mit Oelkuchen und Schrothsaufen fortfahren. Manche Schäfer haben die Gewohnheit, den alten Schaafen gleich nach dem Lammen die erste Milch abzumelken, und wegzuwerfen, weil sie den Lämmern für schädlich gehalten wird; allein der Genuß eben dieser gelben ekelhaften Milch, gereicht dem Thiere zu einer wahren Arzney, indem der schwarzbraune zähe Koth, den es aus Mutterleibe mitbringt, um so eher von ihm geht; welches man an solchen Lämmern sieht, die gesaugt haben, ehe der Schäfer dazu kommen, und die Milch abmelken konnte. Diese erholen sich geschwind, dahingegen die, welchen diese Arzney nicht zu Theil wird, sich lange winden und krümmen müssen, ehe sie gereinigt werden und zu Kräften kommen.

Das erste Geschäft nach der Geburt der Lämmer, ist das Zeichnen derselben, um sie von dem Vieh der Knechte zu unterscheiden. Das beste ist, die herrschaftlichen Stücke gar nicht, sondern nur die der Knechte zu zeichnen, denn da sind 1) viel weniger Stücke zu zeichnen, 2) ist ein jedes Zeichen zur Noth nachzumachen, aber ein Lochzeichen aus einem Ohre zu bringen, ist unmöglich, folglich kann da wenigstens keine Vertauschung mit Nössern beym Leben, oder mit ihren Fellen nach dem Tode vorfallen. Hierauf folgt die Verstümmelung, nemlich das Verschneiden, Kastriren, Hammeln, Leichten, der Bocks- und die Beraubung der Schwänze bey den Zibbenlämmern. Von letztern ist schon oben die Rede gewesen; ersteres geschieht dadurch, daß man die Saamenstränge entweder abdreht, welches weniger schmerzhaft, aber gefahrvoller ist, als die zweyte Methode, welche die gewöhnlichste ist, und durch herausziehen der Saamenstränge mit

mit den Zähnen bewirkt wird. Man muß aber vorher die Letthaut, welche die Testiculn umgiebt, auf die Seite schieben, sonst wird der Hammel nie fett. Die beste Zeit dazu ist, wenn die Lämmer ohngefehr vier Wochen alt sind. In dieser Zeit muß man auch anfangen, die Lämmer ans Fressen zu gewöhnen, wozu sie schon einen Anfang mit der Mutter zugleich gemacht haben. In dieser Absicht macht man eine Abtheilung von Horden, durch welche nur Lämmer, aber keine Schaafe kommen können, in diese setzt man eine Raufe, die allezeit mit gutem zarten Heu belegt seyn muß, und diese wird man selten von Lämmern leer finden. Wenn das jüngste Lamm drey Monate alt ist, kann man die Lämmer von den Müttern absondern und entwöhnen; und nun treibt man sie auf die gesündeste und beste Weide, die man ihnen geben kann, mit welcher man aber auch oft abwechseln muß, weil sie die beste Weide sonst überdrüßig werden, und wenig fressen. Deshalb thut man wohl, wo die Natur dergleichen abwechselnde Weiden versagt hat, ein paar sogenannte Lämmerbreiten, die eine mit Wickfutter, die andere mit dem weißblühenden, sogenannten kleinen Steinklee zu besäen, und sie abwechselnd mit den Lämmern abzuhüten. Auch kann man sie auf die Kartoffelfelder treiben; sie rühren keinen Kartoffelstock an, aber desto lieber fressen sie das darzwischen wachsende Gras, und jäten diese Aecker so rein aus, als kein Mensch zu thun im Stande ist. Dabey kann man ihnen des Morgens im Stalle etwas Luzerne mit feinem süßem blätterigem Wiesengrase vorgeben, und sie nicht eher als etwa gegen 7 Uhr austreiben. Am besten thut man, sie gar nicht, oder doch wenigstens erst nach Johanni in die Horden zu bringen. Die meisten Schäfer haben den Gebrauch, den Schaafen, und besonders den Lämmern im Sommer gar nichts zu saufen zu geben, allein, dieses Verfahren ist äußerst schädlich, denn diese Thiere durften so gut wie andere, und ihr Durst treibt sie an das erste beste Wasser welches ihnen vorkömmt, ohne Unterschied, ob es rein oder faulicht ist, und so saufen sich viele Schaafe und Lämmer faul. Würde man sie aber vor dem Austreiben gehörig in den Rinnen tränken, oder aus den Horden an einen Ort treiben, wo sie gutes Wasser fänden, so wäre diesem Uebel gleich abgeholfen. Die Lämmer dürfen nicht eher als im August, oder bey zweyschürigen Schäfereyen, mit der zweyten Schur geschoren werden; aber niemals darf man ihnen den Kopf mit abscheeren, weil sonst den Insecten die Arbeit erleichtert wird, ihre Eyer hinein zu bringen, und dadurch den Grund zu der Drehkrankheit zu legen.

Auf eine gute Abwartung der Schaafe kommt alles an, denn das Schaaf ist ein weiches Thier, welches nicht viel vertragen kann, leicht krank wird, und stirbt, daher bedarf es unter allen Thieren der menschlichen Hülfe am mei-

meisten. Man halte daher nicht mehr Schaafe, als man gehörig verpflegen kann, aber diese warte man gut, so werden sie gewiß mehr Nutzen bringen, als eine starke, aber schlecht unterhaltene Schäferey. Man rechnet gewöhnlich daß die Schaafe sieben Monate bloß von der Weide, dann einen Monat im Frühjahre und einen im Herbste von halber Weide und halber Fütterung im Stalle, und die übrigen drey Monate bloß von der Stallfütterung unterhalten werden müssen. Beym ersten Austreiben der Schaafe im Frühjahre dürfen dieselben schlechterdings nicht hungrig auf die Weide kommen, sonst fressen sie vor Hunger alles, was ihnen vorkömmt, und sich damit den Tod an den Hals. Wenn aber vollauf Gras erwachsen ist, dann kann man sie hintreiben, wohin man will, nur nicht auf morastige und sehr nasse Orte, oder sogenannte faule Weiden, so werden sie sich gewiß die jüngsten und nahrhaftesten Gräser aussuchen, und dabey wohl gedeihen. Wenn man die Schaafe nicht mehr auf die Wiesen treibt, hat man die Braachäcker zur Hütung; wenn aber diese umgerissen werden, dann fällt immer, ehe sie sich wieder begrasen, Hungerperiode ein, wenn man nicht Anger oder Holz zu behüten hat; ein kluger Schäfer wird diese daher, so lange er auf dem Felde Weyde findet, zu schonen wissen, um dann, wenn ihm die Feldweide abgeht, sein Vieh nicht Noth leiden zu lassen. Fehlt eine solche Hülfe, so muß man den Schaafen mit etwas Stallfütterung zu Hülfe kommen, damit sie nicht hungern. Im Herbste muß man die Schaafe für allen faulen Weiden noch sorgfältiger als im Frühjahre und Sommer bewahren. Man treibe das ganze Frühjahr, den Sommer und Herbst hindurch, bis zum Eintreten der starken Fröste, die Schaafe nicht eher auf die Weide, bis die Sonne den Thau weggeleckt hat, denn dadurch fressen sie sich allerley Krankheiten, und oft den Tod an den Hals. Eben so sorgfältig hüte man sie auch vor dem Saufen aus faulen Pfützen und stehendem Wasser. Man treibe in der Mittagshitze und gegen den stark gehenden Wind niemals scharf; beydes ist den Schaafen schädlich, und lasse sie im Mittage ein paar Stunden auf einem schattigen, jedoch nicht feuchten Platze ruhen. Man fange den Hordenschlag im Frühjahre nicht zu zeitig an, und setze ihn nicht bis in den spätesten Herbst fort, am allerwenigsten aber lagere man im Herbste auf frisch gepflügtem Lande, denn dadurch werden gesunde Schaafe anbrüchig, und die anbrüchigen sterben. Die rechte Zeit, den Hordenschlag im Frühjahre anzufangen, ist einige Tage nach der Wollschur, und dann kann er bis zu Ende des Octobers, höchstens aber, bey noch gutem Herbstwetter ohne Nachtfröste, bis Martini fortgesetzt werden. Im Winter muß man die Schaafe reichlich und gut tränken, und mit dem besten Futter versehen, wenn man Nutzen von ihnen haben will.

Die

Die Menge und Güte der Wolle, der Dünger, die Güte der Lämmer, alles hängt von der gehörigen Winterpflege ab. Das beste Futter ist getrockneter Klee, diesem folgt Heu, auf dieses Grummt, und Stroh ist das geringste, dabey kann man ihnen auch Hafer oder Gerste geben. Alles dieses muß gut und trocken eingebracht, eben so aufbewahrt seyn, und nicht den geringsten Ansatz von Dumpfheit haben, wenn es den Schaafen nicht schädlich werden soll. Dabey muß man den Schaafen Oelkuchen oder Schroth ins Saufen, und dabey Salz und Lorbeeren geben. Letzteres muß sowol im Sommer als im Winter geschehen, im Sommer in den sogenannten Salzlecken, oder besonders darzu verfertigten kleinen Trögen; im Winter unter das Saufen. Die rechte Zeit ihnen Salz zu reichen, ist wenn sie durch Belecken der Lehmwände ihre Begierde nach Salz zeigen. Man rechnet alle zehen Tage auf fünf Stück, eine Mannshand voll Salz. Zu Anfange des Winters muß man verschiedene Abtheilungen im Stalle machen: in die erste kommen die Hammel und Stähre, in die zweyte, die Lammschaafe und schwachen, oder kranken Hammel, in die dritte die Jährlinge und schwachen Mutterschaafe, und in die vierte, die kranken Jährlinge. Letztere füttert man am besten, und so fort nimmt die Fütterung in der Güte ab, so daß die Hammel die geringste Klasse ausmachen. Wird ein krankes Stück wieder gesund, so bringt man es an seinen gehörigen Ort. Man rechnet den Winter durch auf ein Schaaf einen Centner Heu, und ein Mandel Bund krumm Stroh, wobey aber auch wenigstens für die Lammschaafe Körnerfutter gefüttert werden muß, wenn es hinreichend seyn soll. Noch ist zu erinnern, daß die beste Zeit der Wollschur in Monat May, wenn gute warme Witterung eintritt, ist, bey zweyschürigen Schaafen aber muß die zweyte Schur in der Mitte des Septembers, ehe Reife eintreten, vorgenommen werden.

Das Schaaf ist ohnstreitig eines der nützlichsten Hausthiere. Es nützt uns 1) durch seine **Wolle**, diese ist der Grund zu vielen vortheilhaften Gewerben, die sich in unzählige Zweige verbreiten. Unter allen rohen Materialien ist sie dasjenige, womit sich die meisten Menschen beschäftigen und ernähren. Ihre Güte und Feinheit hängt von der Veredelung der Schaafe, und vom guten Futter, ab. Die Wolle der einschürigen Schaafe hat vor der zweyschürigen den Vorzug. Ueberhaupt ist die Winterwolle feiner, dichter und besser, als die Sommerwolle. Die Hammel haben mehr und feinere Wolle, als die Mutterschaafe. Es wird jährlich eine Menge Wolle, durch das bey dem Zeichnen der Schaafe gebrauchte Pech, durch Theer verdorben. Diesen Schaden zu verhüten, mache man sich eine Farbe von $1\frac{1}{2}$ Pfund Talg, und $\frac{1}{2}$ Pfd. Theer, zerlasse es mit einander, und verdicke diese Mischung dann mit

so viel Holzkohle als nöthig ist. Diese Farbe trägt man warm auf, so hält sie so fest, daß sie weder durch Reiben noch durch Waschen mit bloßem Wasser, verwischt werden kann. Wird aber die abgeschorne Wolle mit Seife recht gut ausgewaschen, so geht die Farbe weg, daß die Wolle so rein wird, als wäre niemals Farbe darauf gewesen. Die Wolle wird gewaschen, gerissen, gekrämpelt, gekämmt, gesponnen, vor und nach dem Spinnen gefärbt, und Tuch, Zeuge, Strümpfe, Mützen, Hüthe u. s. w. daraus bereitet.

2) Durch den Mist. Dieser ist besonders bey kaltem, feuchtem, festem und schwerem Boden zu empfehlen. Man benutzt ihn auf zweyerley Art: erstlich den im Stalle während des Winters gesammleten Mist, den man aufs Feld fährt, und dann den Pferch- oder Hordenschlag, da man die Schaafe auf den Aeckern, die man mit Winterfrucht besäen will, den Sommer durch alle Nachtlager halten läßt, welche durch ihre Excremente den Acker düngen. Doch ist dieser Dünger nur auf 2 Früchte wirksam; das beste dabey ist, daß man Stroh, nebst dem Ausfahren und Streuen des Mistes dabey erspart. Ob man aber nicht mehr Mist für die Felder gewönne, wenn man die Schaafe auch im Sommer im Stalle übernachten ließe? — und ob es nicht auch der Gesundheit der Schaafe zuträglicher wäre, wenn sie den Nachtfeuchtigkeiten, der öftern Veränderung der Witterung und den bisweilen unvermuthet eintretenden Regengüssen nicht ausgesetzt wären? — ich behaupte, es gewiß.

3) Durch die Milch, welche sehr süß und viel fetter und dicker als die Kuhmilch ist; es werden sehr gute Käse daraus gemacht. Da aber unter dem Melken der Schaafe die Menge und Güte der Wolle leidet; so ist — außer bey sehr großen Städten, wo man oft die Milchnutzung höher, als die Wollnutzung bringen kann, — das Melken der Schaafe schlechterdings zu widerrathen. Denn man erspart am Futter, man bekommt bessere Wolle, auch mehr Fleisch und Talg, man kann die Lämmer länger saugen lassen, davon werden sie stärker und besser zur Zucht, und das Schaaf, welches, da wo sie nicht gemolken werden, gegen drey Monat vom Entwöhnen des Lammes bis zur künftigen Begattung, sich zu erholen, Zeit behält, hat da, wo gemolken wird, (welches gewöhnlich von Pfingsten bis Michael geschieht) nicht so viele Wochen Zeit darzu. In der Nähe großer Städte hingegen kann man die Milch theuer verkaufen, und also alle diese Uebel, durch den größern Nutzen der Milch, übersehen. Ja! an solchen rathe ich sogar, auch die Lämmer, welche ohnehin zur Zucht nicht vollkommen genug werden, jung, zu Leckerbissen für die Städter zu verkaufen, und die Schäferey durch Zukauf zu vermehren.

4) Durch das Fleisch, welches eine zarte, verdauliche, gesunde und nahrhafte Speise ist. Man kann es auch einsalzen und räu-

räuchern. Bey großen Schäfereyen giebt das Merzvieh einen ansehnlichen jährlichen Gewinn. Man wählt darzu die ältesten, nemlich die, welche zu Michaelis, da das Ausmerzen vor sich geht, im achten Jahre stehen, ferner die, deren Augen durch Trübheit und ermangelnde rothe Aederchen innerliche Ungesundheit verrathen. Diese merzet man aus, d. h. man zeichnet sie durch einen rothen Strich über die Stirn, bringt sie in einen Haufen zusammen, giebt ihnen den Winter durch das schlechteste Futter, und den darauf folgenden Sommer die fetteste Weide; worauf man sie im Herbste entweder zusammen oder einzeln an den Fleischer verkauft.

Uebrigens braucht man, die Felle, mit der Wolle, zu Pelzen für die Landleute, ohne die Wolle, zu Beinkleidern, Handschuhen, Pergament, Corduan und sämischen Leder. Das Fett zur Zubereitung der Speisen, und das Inselt zu Lichtern und Seife; Die Gedärme zu Saiten, und die Klauen zu Leim. Die Schaafe sind folgenden Krankheiten unterworfen: 1) Den Pocken. Diese haben viel ähnliches mit den Kinderblattern, auch kann sie ein Schaaf nur einmal bekommen. Jetzt werden sie auch wie diese, den Schaafen eingeimpft. Den ersten Anfang davon machte zu Dieskau bey Halle in Sachsen, der Canzler Hofmann, unter der Leitung des verstorbenen Geheimderaths Möckel zu Halle, und zwar mit gutem Erfolge. Diesem folgte der, durch seinen Schaaf-Catechismus bekannt gewordene Oberamtmann Finck, Pachtinhaber des Adelichen v. Buschischen Ritterguts Cösitz, im Anhalt Cöthenschen, nach, und ließ seine, aus 800 Stücken bestehende Schäferey, unter Anleitung obgedachten Geheimderaths Möckel, durch den Amtschirurgus Regel zu Radegast, im Anhalt Dessauischen, im November und December 1797 so glücklich impften, daß nicht mehr als 35 Stück von den vorher schon angesteckten, an den natürlichen Pocken und dem Speichelflusse starben, und noch weniger gestorben wären, wenn die Impfung früher unternommen worden wäre. Dieses Verfahren hat sich nun weiter verbreitet, und bald wird es allgemein bekannt seyn. Man verfährt dabey auf folgende Art: Sobald sich erklärte wahre Pocken unter der Heerde zeigen, sondert man die heftig Kranken von den Gesunden ab, und bringt sie in einen besondern Stall. Bey den übrigen nimmt man nun die Einimpfung selbst folgendergestalt vor: Man untersucht zuvörderst, ob schon einige natürlich durchgeseucht sind? dann, ob sich etwa im obern oder untern Theile der Lippen, ingleichen zwischen dem Vorderbug oder zwischen den Lenden wahre Pocken zeigen? diese beyden Sorten werden nicht geimpft. Findet man aber noch ganz reine darunter, so impft man sie auf folgende Art: Ein Mann setzt das Schaaf auf den Rücken, und hält es mit dem Kopfe und Vorderfüßen fest, während ein anderer die Hinterfüße fest und ausgestreckt hält. Hier-

Hierauf kniet der Operatör auf die Erde, und macht auf der innern Seite der rechten Lende in den Zwischenraum der Muskeln einen Einschnitt, 1 Zoll lang, bis auf die Fetthaut, doch so, daß es nicht blutet, löst das Fell mit einem, vorn runden, Instrumente, etwas vom Fleische ab, und schiebt einen Pockenschurf, von einem pockenkranken Schaafe, dessen Pocken schon abzuheilen anfangen, und den man nur frisch abgenommen hat, mit der eiternden Seite in den Einschnitt unter das Fell hinein, und bedeckt die Wunde mit einem Heftpflaster, damit der Pockenschurf nicht abfällt. Das pockenkranke Schaaf, von dem man die Schurfe abgenommen hat, muß immer bey der Hand seyn, so wie auch Heftpflaster beständig vorräthig seyn muß. Man streicht nemlich das Pflaster auf einen langen Streif alte Leinwand, die noch einige Festigkeit hat, und schneidet von diesem die Pflaster 2 Zoll lang, und 1½ Zoll breit, ab, legt sie auf einen Teller, kerbt sie mit der Scheere etwas auf der Seite ein, damit sie besser halten, und legt sie sodann, wenn man den Pockenschurf mit der eitrigen Seite recht in die Mitte der Wunde gebracht hat, gehörig auf, und drückt sie an. Man nimmt darzu das sogenannte Diachytum compositum. Ein auf diese Art geimpftes Schaaf, bezeichnet man, um es zu kennen. Die geimpften Schaafe dürfen den Tag und die Nacht nach der Impfung nicht in einem zu engen Stalle stehen, damit sie sich nicht drängen, und die Pflaster verlieren. Den vierten oder fünften Tag nach der Impfung fängt die Wunde an sich zu entzünden, und das Schaaf geht lahm; den 8ten, 9ten oder 10ten Tag kommen die Pocken zum Vorschein, sie sind weit kleiner als die natürlichen, und zeigen sich meistentheils an der Unterlippe, welche zu schwellen anfängt, und sich knotig anfühlt; ferner an der Oberlippe, dem Vorderbug, und um die Impfwunde herum. Je stärker die Impfwunde eitert, desto weniger Pocken bekommen die Schaafe; sie sind auch weiter nicht krank dabey, außer etwas träge beym Ausbrechen der Pocken, wobey die Schlagader am Vorderbug und Halse stark schlägt, und sie nicht fressen und saufen. Nach drey bis vier Wochen sind alle Schaafe wieder hergestellt, und sie bekommen nicht, wie bey den natürlichen Pocken, Speichelfluß mit Fieber. Noch ist zu erinnern, daß die geimpften Schaafe nicht zu dicht beysammen, sondern geräumig im Stalle stehen, und bey nasser Witterung nicht ausgetrieben werden müssen. Dabey muß von Zeit zu Zeit Zugluft durch den Stall gehen. Arzney bedürfen sie gar nicht, nur hinlängliches Wasser zum Saufen, und zum Fütter geschnittene grüne Futterkräuter, auch Kraut und Möhren. Sollte man nicht auch mit Menschenpocken vortheilhaft impfen können, da doch die Schaafpocken mit den Kinderblattern so erstaunlich viel Aehnliches haben? Wenigstens brauchte man dann nicht

nicht zu warten, bis schon Schaafe angesteckt wären, sondern könnte sie alle Herbste vornehmen, und so der Pockenseuche ein immerwährendes Hinderniß in den Weg legen.

2) Den Durchlauf oder den weißen Dreck. Diese ist eine Krankheit der Lämmer, welche von zu vieler und wässeriger Milch der Mutter herrührt, und sich dadurch äußert, daß der Schwanz und die Hinterschenkel ganz weißlich naß sind. Asche, der Mutter gefüttert, ist das beste Mittel dawider.

3) Die Seuche, ist eine Krankheit, woran die Schaafe, wenn sie ein oder zwey Tage traurig gegangen sind und schwer geathmet haben, sterben. Ein Zaum von einer weidenen Ruthe oder auch vom Stroh dem Schaafe ins Maul gegeben, und über dem Kopfe zusammen gebunden, daß es immer keuchen muß, ist das beste Mittel.

4) Die Fäule, ist in Rücksicht ihrer Beschaffenheit entweder die trockene oder die nasse Fäule, welche letztere eben das, was die Wassersucht bey den Menschen ist, auch hat man schon versucht, sie durch Abzapfen zu heilen; erstere hingegen ist die eigentliche Lungenfäule, und nur dann ansteckend, wenn zugleich ein Schleim aus der Nase geht. In Rücksicht ihrer Entstehungs- und Aeußerungszeit, wird sie in die Sommer- und Winterfäule getheilt. Erstere entsteht im Sommer von fauler, fetter, saurer Weide, und zeigt sich im Winter; letztere, welche im Winter vom genossenen schädlichen Futter entsteht, zeigt sich im Sommer, und ist weniger gefährlich, weil sich die Schaafe oft durch die gute Sommerweide wieder ausheilen. Noch weiß man kein Mittel, diese Krankheit zu heilen; als Verwahrungsmittel aber ist kein anderes, als vorsichtiges Hüten da; und wo man keine andere als faule Weide hat, da thut man am besten, alle Jahre im Herbste die Schaafe zu verkaufen, und im Winter gegen das Frühjahr andere zu kaufen. Hier kann man das Melken der Schaafe mit Nutzen einführen.

5) Die Egeln, sind kleine Schnecken, die man in Menge in den Lebern der Schaafe findet, deren Keim sie auf jeden Fall auf irgend einer Weide mit eingefressen haben, denn daß sie solche mit auf die Welt bringen sollten, läßt sich nicht denken. Die Schaafe sind dabey träge, die Fettmuskeln der Augenwinkel sehen wie Speck aus, es entsteht ein Kropf, der aber bald wieder vergeht, die Haut sieht eckelig weiß, die Wolle sitzt ganz locker, und das kranke Schaaf sucht die Lehmwände mit äußerster Begierde; wobey es im Sommer immer noch gut bey Leibe ist, im Winter aber abnimmt, und gegen das Frühjahr stirbt. Das beste Mittel dafür ist:

1 Pfund Salz, Salpeter, Ofenruß, Wacholderbeeren,	jedes $\frac{1}{4}$ Pfd.

zu Pulver gemacht, und dem kranken Schaafe täglich 3 Quentchen davon im Wasser und Essig eingegeben.

6) Das Blut, ist zweyerley, nemlich das Stück- und das Rückenblut. Das Stückblut ist bey zunehmender Fettigkeit der Schaafe eine aus der Menge des Blutes entstehende Art von Steckfluß, den man durch Oefnen der Adern am Kopfe, durch Stöhren mit einem Stöckchen in der Nase, bis das Blut darnach geht, und durch einen Zaum abhilft. Durch zeitiges Aderlassen würde ihm vorgebeugt werden. Das Rückenblut ist nichts anders, als Verstopfung, wobey sich das Thier vergebens preßt, um zu pferchen. Man bewickele ein dünnes Stäbchen mit Werg, fahre dem Schaafe damit in den Mastdarm, bis der vorgesetzte schwarze Mist heraus kommt, dem alsdann schwarzes, darauf aber rothes Blut folgt. Eine noch bessere Wirkung würden Klystiere thun, die man den Schaafen mit einem ganz schwachen Röhrchen, dergleichen man sich für Kinder bedient, setzte. Hierauf öfnet man dem Schaafe die Lungenadern, zieht und rüttelt es bey den Hinterbeinen in die Höhe, um den ordentlichen Umlauf des Blutes wieder herzustellen. Hierher gehört auch das Blutharnen, welches zwar selten vorkömmt, aber auch äußerst selten geheilt wird.

7) Die Drehkrankheit. Man findet sie gewöhnlich bey den Jährlingen, und ihre Aeußerung ist bekannt. Sie besteht aus Wasser, das sich in einer Blase, bald vorn, bald hinten an der Hirnschaale im Gehirn befindet, und theils von Insecten entsteht, die mit ihrem Stachel durchstechen, um ihr Ey hinein zu legen, theils vom Erfrieren des Gehirnes herrühret. Vorbauungsmittel sind, daß man die Lämmer vor der Kälte sowol, als vor großer Hitze hüte, sie daher an kalten Frühjahrstagen gar nicht austreibe, und im Sommer in der größten Mittagshitze entweder in den Stall, oder an einen Ort bringe, wo sie kühl und im Schatten sind. Als Heilmittel findet sich keines als das Trepaniren, doch ist es auch dann nur gut, wenn man gerade den Ort trift, wo die Blase ist, die man öfnet, worauf das Wasser heraus läuft, und das Thier bald wieder hergestellt ist. Weil man aber diesen Ort selten trift, so rechnet man gewöhnlich, daß von 7 trepanirten Schaafen ein's davon kommt, s. d. W. Schwindel.

8) Das Gliedwasser, ist eine Krankheit der Lämmer, wo sich eine mit Wasser angefüllte harte Galle zwischen den Klauen ansetzt. Man muß di se aufschneiden, damit die Feuchtigkeit herausläuft, und dann alles rein ausdrücken.

9) Die Raude, ist zweyerley, a) der Maulgrind, dieser ist ein vom giftigen Thauen entstehender Grind am Maule, vorzüglich bey den Lämmern; deswegen muß man sie auch nicht eher austreiben, bis die Sonne den Thau weggeleckt hat; denn man kann durch äußere Salben nicht zu Hülfe kommen, weil die Thiere sich solche immer weglecken; daher bleibt dieses Uebel immer gefährlich, und wird oft tödt-

tödtlich. b) Die eigentliche Raude. Diese zeigt sich am ganzen Körper, hauptsächlich aber an den Vorderblättern, und ist sehr ansteckend. Sie entsteht von fetter, niedriger Weide. Würden die Schäfer das Vorurtheil des Unterschiedes zwischen Rein- und Schmiervieh fahren lassen, und dagegen fleißig auf ihr Vieh Acht haben, und so bald sich nur an einem das geringste Merkmaal zeigt, welches sie durch Reiben äußern, dasselbe sogleich mit Tabacksafte, den sie entweder aus dem Schleimsacke der Pfeife nehmen, oder durch gekaueten Taback geschwind bekommen können, bestreichen, so würden sie das Uebel gleich in der Geburt ersticken. Man findet dieses auch stets in Bereitschaft bey allen Schäfern und Schaafknechten, auch in den veredeltesten Schäfereyen, von fetter Weide. Bergschäfer hingegen, im Vertrauen auf ihr sogenanntes reines Vieh, gebrauchen diese Vorsicht nicht, und bezahlen ihre Nachlässigkeit oft mit dem Verluste ihrer ganzen Schäferey. Man kann auch Taback in Wasser oder Kuhurin kochen, und ein Roß, bey welchem sich schon mehrere Laschen zeigen, damit salben, so wird man dem Uebel bald vorbeugen. Noch besser wäre es, wenn man wie die Engeländer thun, die ganze Heerde jährlich zweymal im Frühjahre nach der Schur, und im Herbste, oder bey zweyschürigen Vieh, nach der zweyten Schur, mit nachstehender Salbe schmierte. Man nimmt nemlich:

1 Pfund Quecksilber,
½ Pfd. venetianischen Terpentin,
½ Nößel Terpentinöl,
4 Pfund Schweineschmeer, und reibt dieses zusammen so lange in einem steinernen Mörsel, bis sich das Quecksilber ganz damit vermischt und eine blaue Salbe hervorgebracht hat. Von dieser Salbe reibt man vorbauungsweise zu den obgedachten Zeiten etwas weniges in einen, zu diesen Zwecke vom Kopfe an bis zum Schwanze längs dem Rücken hinunter gemachten Wollenscheitel ein. Dieses thut man auch als Heilmittel bey den schon von der Raude befallenen Stücken; und hat die Raude schon sehr überhand genommen, so macht man auf den Seiten noch ein Paar Scheitel, mit welchen man eben so verfährt. Man kann das geriebene Schaaf sogleich unter die Heerde lassen, ohne Ansteckung zu befürchten. Die Raude trocknet ab, ohne der Gesundheit und der Wolle zu schaden, nur bleibt von der Salbe ein blauer Streif auf der Wolle und auf der Haut. Auch den sogenannten Schaafläusen (Schaafzwacken) wovon oft die Schaafe elend werden, ist diese Salbe tödtlich. Doch ist es vorbauungsweise als Herbstkur besser, es gleich um Michaelis vorzunehmen, weil späterhin die Ausdünstung gehemmt, und die Wirkung des Mittels geschwächt wird.

Wenn die Schaafe in den Winter geschlagen werden; so untersuche man dieselben nach folgenden Kennzeichen, so wird man am besten finden, welche Schaafe man auszumerzen, oder beyzubehal-

halten habe. 1) Man sehe ihnen nach den Augen. Diejenigen, welche rothe Aederchen im Weißen der Augen haben, sind gesund; diejenigen hingegen, welche schwächliche, bleiche und matte Augen haben, sind krank. 2) Man gebe den Schaafen Erlenlaub, welches man im vorigen Herbste gesammelt und getrocknet hat; die Gesunden fressen es, aber die Faulen rühren es nicht an. 3) Man dehne den Schaafen die Haut oben auf den Rücken aus; ziehen sie solche vest an sich, so sind sie gesund, lassen sie hingegen dieselbe leicht fahren, so sind sie anbrüchig. 4) Man gebe den Schaafen Wasser zu trinken, worinnen man Wermuth abgekocht hat, schütteln sie dabey den Kopf, so sind sie gesund, die kranken rühren sich nicht darnach. Nächstdem sind noch folgende allgemeine, gute, leichte und wohlfeile Verwahrungsmittel zu empfehlen: a) das bekannte Ameisenpulver. Man nimmt einen ganzen Ameisenhaufen, nebst dem darinnen befindlichen Harze, oder sogenannten Weihrauch, thut ihn in einen Sack, und trocknet ihn in einem Backofen, der nicht zu heiß ist, gleich nachdem das Brod herausgenommen worden ist. Diese so gedörrte Masse stößt man zu Pulver, verwahrt sie in zugebundenen trocknen Gefäßen, damit es seine Kraft nicht verliere. In nassen Jahren gebe man ihnen wöchentlich einmal auf 100 Stück eine gute Handvoll unter das Salz, so werden sie den, aus der Nässe entstehenden Krankheiten entgehen. b) Gegen das Frühjahr gebe man ihnen 14 Tage lang vor dem ordentlichen Austreiben, täglich etwas Wermuth unter das Salz, als ein Vorbauungsmittel wider die Fäule, und bösen Nebel, denen sie im Frühjahre vorzüglich ausgesetzt sind. c) Auf niedrigen Weiden, wo es besonders viel Egelschnecken giebt, gebe man ihnen von Zeit zu Zeit Knoblauch unter das Salz, welcher die Brut der Egelschnecken tödtet.

Schaafhorden sind bewegliche Zäune aus Ruthen geflochten, oder von Latten zusammen genagelt, womit die Schäfer diejenigen Plätze einzäunen, wo ihre Heerden zum Behuf des Pferchschlages Nachtlager halten sollen, und in welchen auch gewisse Abtheilungen gemacht werden, damit die Sorten von einander abgesondert bleiben, und besonders die Stähre nicht zur Unzeit unter die Schaafe kommen. Sie sind zwey Ellen hoch, und gewöhnlich sieben Ellen lang. Zu einer Schäferey von 800 Stücken werden 40 solche Horden erfordert, diese umschließen einen Raum von 4900 □ Ellen, oder 36 und $\frac{4}{9}$ □ Ruthen, à 7 Ellen 14 Zoll, folglich pfercht man in 10 Tagen ohngefehr einen Acker von 300 □ Ruthen, und die ganze Pferchzeit über also etwa 18 Acker. Ein mehreres s. Pferch. Bey den Horden steht die Schaafhütte, worinnen die Knechte des Nachts liegen, auf Rädern.

Schaafhund, ist ein Hund, dessen sich der Schäfer bedient, um seine Heerde in Ordnung zu erhalten. Er muß von einer guten Schaafhundsrasse seyn, und in sei-

seiner Jugend wohl abgerichtet werden, damit er jeden Ruf und jeden Wink des Schäfers verstehen lernet, und weiß, wenn er stille stehen, langsam oder geschwind gehen, hetzen, oder wo er etwa vorwehren soll. Eigentlich soll jeder Schäfer zwey Hunde haben, einen alten und einen jungen, damit letzterer beygezogen, und von dem ersten mit abgerichtet wird.

Schaafknecht. Es giebt deren dreyerley, nemlich der Meisterknecht, Hammelknecht und der Lämmerknecht. Letzterer hat die Lämmer und Jährlinge, der Meisterknecht die Mutterschaafe, und der Hammelknecht die übrigen zu hüten. Bey jeder Schäferey ist nicht mehr als ein Meister- und ein Lämmerknecht, hingegen Hammelknechte können mehrere da seyn, wenn die Schäferey sehr stark ist, und mehr als drey Heerden hat. Sie bekommen ihren Lohn gewöhnlich nicht an Gelde, sondern es wird ihnen eine Anzahl Schaafe ausgefuttert, wovon sie die Nutzung genießen, und welche zugleich eine Art von Caution ausmachen. Ein Lämmerknecht muß wenigstens ein Mutterschaaf mitbringen, und bleibt so lange Lämmerknecht, bis er 25 Stück hat, dann kann er nicht mehr Lämmerknecht bleiben, sondern muß Hammelknecht werden. Dieses bleibt er, bis sein Schaafstamm bis auf 40 Stück angewachsen ist, dann wird er Meisterknecht; aber auch diesen werden nicht mehr als 60 Stück, halb Lammschaafe und halb Göltevieh ausgefüttert, d. h. in den Winter geschlagen; hat er deren mehr, so muß er sie entweder verkaufen oder in die Miethe geben. Der Meisterknecht muß das Vieh genau kennen; denn er muß oft in der Lammszeit die Lämmer zu ihren Müttern bringen, diesen auch bey dem Lammen und Abnehmen der Lämmer hülfreiche Hand leisten können. Der Hammelknecht braucht nur das Hüten zu verstehen, muß aber dabey sich auf seine künftige Meisterknechtsstelle vorbereiten, und die darzu nöthigen Kenntnisse einsammeln. Der Lämmerknecht, oder Lämmerjunge, ist der Lehrling der Schäferey, er bekommt gewöhnlich das Merzvieh und die Jährlinge zu hüten, daran lernet er das Hüten; denn die Lämmer, wenn sie entwöhnt sind und nicht mehr mit den Müttern gehen, hütet gewöhnlich der Schaafmeister selbst.

Schaafmeister, Schäfer, ist derjenige, dessen Wartung und Pflege die Schaafe übergeben sind, und von dem sie gefordert werden. Ihm sind die Knechte untergeordnet. Bey kleinen Schäfereyen hütet er auch selbst mit, und vertritt die Stelle des Meisterknechts; bey größern hingegen hat er an der Aufsicht über die Knechte vollkommene Arbeit. Er soll sein Vieh lieben, und es nicht nur selbst sanft behandeln, sondern auch darauf sehen, daß die Knechte ein gleiches thun. Er muß auf gute Schaafhunde halten, die Natur, Eigenschaften und das Alter der Schaafe, ihre Krankheit und die Mittel dawider kennen und diese gehörig anzuwenden verstehen, mit sei-

seinen Weiden und Triften, ihren Grenzen und ihrer Beschaffenheit nach, wohl bekannt seyn, die Schaafe gut warten und pflegen, auch verstehen, welche ausgemerzt werden müssen. Die Hutung gehörig gebrauchen, und keine Eingriffe von Nachbarn gestatten, auch wo die Unterthanen in Rücksicht der Sömmerung und sonstigen Behandlung ihrer Felder eingeschränkt sind, darauf sehen, daß sie sich nicht mehr erlauben, als ihnen gebührt, dagegen aber auch niemanden zu Schaden hüten lassen. Er muß darauf sehen, daß das Vieh nicht an solche Orte getrieben werde, wo sie sich faul fressen können, und die Zeiten und Stunden wohl wissen, da er an den und jenen Ort seiner Weiden ohne Schaden der Schaafe treiben kann. Im Frühjahre darf er nicht in Dornen und Hecken hüten, muß die etwa von den Schaafen verlorne Wolle sammeln und getreulich abliefern, auch das Krippen- und Hordengeräthe in gutem Stande erhalten. In der Lammzeit genaue Aufsicht führen, die Knechte anhalten, daß sie ihre Lämmer sogleich zeichnen, auch nicht zugeben, daß fremdes Vieh unter die Heerde gebracht werde. Alle Sterbefälle, mit Ablieferung des Felles, sogleich anzeigen, und überhaupt alles ihm mögliche zur Beförderung des Nutzens und Verhütung des Nachtheils der Schäferey thun.

Die Bestallung der Schäfer ist dreyerley: sie sind entweder im Gemenge, oder im Pacht, oder um ein gewisses Lohn. Im Gemenge ist die Einrichtung folgende: der Schafer bringt eine gewisse Anzahl Schaafe, den 7ten, 8ten, 9ten oder 10ten Theil der ganzen Schäferey mit; diese werden unter die übrigen Schaafe gemengt. Nun genießt der Schäfer auch denjenigen Theil der Schäfereynutzung, der auf den eingemengten Theil Schaafe kömmt. Z. B. er hat den siebenten Theil eingemengt, so bekommt er den siebenten Theil des aus der Wolle, aus den verkauften Schaafen, und aus den verkauften Fellen gelösten Geldes, und von dem Schlachtvieh das siebente Stück zum Schlachten in seine Wirthschaft. Dagegen muß er zu allem baaren Aufwande beym Futterankauf, wenn solches nöthig ist, beym Scheeren und Verkauf der Wolle, für Salz, Arzney und sonst den siebenten Theil beytragen. Hierüber bekommt er an Deputat:

für sich und jeden Knecht 6 Dreßdner Scheffel Korn, für seine Frau und Magd jedes 5 Scheffel, für jeden Hund 2 Sch., für jede Person ½ Sch. Waitzen,
½ — Gerste,
½ — Erbsen,
2 Mtz. Salz,

und überhaupt jährlich etwas gewisses an Bier, Oel, Holz oder andern Brennmaterialien. Nächstdem wird ihm auch erlaubt, ein Paar Kühe zu halten, welche entweder im herrschaftlichen Stalle stehen, und auf Kosten der Herrschaft mit ausgefüttert werden, oder er hat sie bey sich, und bekommt ein Stück Kleeland, auch eines dergleichen, um Kraut, Rüben, Möhren, Kartoffeln u. s. w. darauf erbauen zu können, welches letztere er jedoch auch auf jeden Fall nur

in

in geringerem Maaße, nebst einem Stück Gräßgarten, zur Unterhaltung seines Hauswesens erhält. Bey seinem Abgange wird die Schäferey sortirt, und durch den Ablauf gezählt, da denn allemal das siebente laufende Stück ihm zugehört. Auf diese Art weiß er nicht, welche Nösser er bey seinem Abgange erhält, und ist daher wegen seines eigenen Vortheils genöthigt, alle gut zu warten. Wenn zuletzt nicht 7 Stück übrig bleiben, so werden die übrigen letzten Stücke taxirt, und er bekommt den 7ten Theil des Werthes an Gelde. Solchergestalt trägt er den 7ten Theil alles Gewinstes und Verlustes. Wenn die Schäferey z. B. beym Antritte 1400 Stück stark ist, so gehören dem Herrn davon 1200, und ihm 200 Stück, enthält sie beym Abgange nur 1300 Stück, so bekömmt er nur 185 St., und von dem Werthe der übrigen 5 Stücke den 7ten Theil. Ist sie aber bis auf 1500 Stück angewachsen, so erhält er 214 Stück, und vom den Werthe der übrigen 2 Stück den 7ten Theil. Auf diese Art bleibt das Gemenge immer die vortheilhafteste Schäferbestallung für jeden Gutsbesitzer.

Im Pachte wird die Schäferey an den Schäfer um ein gewisses jährliches Pachtgeld gegeben; dabey bekommt er das oben genannte Deputat, nebst einer bestimmten Anzahl von Fudern Heu, Grummt und von Schocken Stroh, und muß baare Caution leisten. Gewöhnlich wird auch bey Seuchen dem Schäfer etwas gut gethan, welches aber wenigstens bey Raude und Pocken, und überhaupt gar nicht mehr der Fall seyn sollte, da man doch so viele Mittel hat, diesen Krankheiten zuvor zu kommen, und ihnen abzuhelfen, daß dergleichen gar nicht mehr einreißen können. Ein Jahr vor seinem Abgange darf er, außer dem Merzviehe, welches gerichtlich besehen werden muß, kein Stück verkaufen. Beym Abgange werden die Schaafe sortirt, und von jeder Sorte die zuerst ablaufenden der Herrschaft übergeben, dem Ueberschuß behält der Pachtschäfer. Besser wäre es, dem Schäfer die ganze Haltung Sortenweise taxirt zu übergeben, und von ihm aufgleiche Weise wieder zu erhalten, wenn man Schäfer fände, welche ehrlich genug wären, um nicht ihren Zunftgenossen zu Liebe die Schaafe beym Antritt zu niedrig und beym Abgange zu hoch zu taxiren. Ohnerachtet schon bey einer Pachtschäferey viele Unannehmlichkeiten, und besonders auch die obwalten, daß der Gutsbesitzer oft während des Contracts in manchen, dem Contracte zuwider laufenden Dingen, die er außerdem unternähme, gehemmt ist; so ist sie doch der dritten Schäfereybestallungsart, nemlich ums Lohn, noch vorzuziehen. Hier werden dem Schäfer wie dem Knechte eine gewisse Anzahl Schaafe, 60, 80, 100 und mehrere Stücke gehalten und ausgefüttert, die er zeichnet und benutzt, dabey bekömmt er den obigen Deputat. Welche genaue Aufsicht muß man da nicht beständig auf den Schäfer führen, und welchem Unterschleife bleibt man demungeachtet nicht noch ausgesetzt? Der geringste ist der, daß der Schäfer

fer den herrschaftlichen Schaafen entzieht, so viel er kann, und es den seinigen zuwendet. Es bleibt also eine durchaus schädliche Art der Schäfereyverwaltung, und nur da zu dulten, wo der Schaafe zu wenig sind, als daß man einen Gemengeschäfer oder einen Pachter darzu finden könnte. Noch ist zu erinnern, daß gewöhnlich, sowol die Gemenge- als die Pacht- und Lohnschäfer in der Erndte Garben reichen, und ihre Frau oder Magd zum Abladen in die Scheune stellen müssen.

Schaafschur, ist das Geschäft, da man den Schaafen die Wolle abnimmt. Bey einschürigen Schäfereyen geschieht es bey warmen Wetter im May, bey zweyschürigen nimmt man den Schaafen die Winterwolle zu eben der Zeit, die Sommerwolle hingegen gegen Michaelis; diese ist besser als jene. Einen oder zwey Tage vor der Schur, werden die Schaafe geschwemmt (s. d. Wort), und da muß man bis zum erfolgten Scheeren reichlich Stroh im Schaafstalle einstreuen, und bey einfallenden schmutzigen Wetter die Schaafe nicht austreiben, damit die Wolle nicht wieder schmutzig wird. Das Scheeren geschieht, wenn die Wolle wieder trocken ist, auf einem Rasenplatze, oder bey schlechten Wetter auf einer Scheunstenne. Es muß vorsichtig geschehen, damit die Schaafe nicht verletzt werden. Man bindet den Schaafe, welches geschoren werden soll, die Füße, damit es sich nicht durch Zappeln selbst der Verletzung ausgesetzt. Bey dem Scheeren muß man wohl Acht haben, daß keine Parthiererey mit der Wolle vorfällt, auch wo das Scheeren nach Stücken verlohnt wird, dem Scheerern bey jedem geschornen Stück ein Zeichen geben, womit sie hernach die Zahl ihrer geschernen Schaafe belegen und darnach ihren Lohn erhalten. Wenn und wie die Lämmer geschoren werden, ist schon oben gesagt. Die Wolle wird sortirt und in Bündel gebunden, so daß in jedem Bündel Wolle von allen Sorten ist. Man rechnet von einschürigen Schaafen durch die Bank 10, von zweyschürigen, bey jeder Schur 15 Stück, auf einen Stein Wolle. Man bekommt also von 30 Stück einschürigen Vieh, jährlich 3 Steine, hingegen von 30 Stück zweyschürigen Vieh, 4 Steine Wolle. Da aber erstere letztere in der Güte weit übertrift, und folglich noch einmal so theuer bezahlt wird, so ist die einschürige doch von größerm Nutzen. Die geschornen Schaafe müssen anfänglich gute Weyde, und in deren Ermangelung Morgens und Abends Futter im Stalle bekommen, auch befördert es den Wuchs der Wolle ungemein, wenn man sie einige Tage lang nach dem Scheeren täglich einmal mit Hopfen reibt, und mit Salzwasser wäscht.

Schaafschwemmen, ist das Geschäft, wodurch man kurz vor der Schur die Wolle der Schaafe reiniget. Der Ort, wo es geschieht, heißt eine Schaafschwemme, und wird entweder in einem Teiche oder Flusse, der nicht schlammig, und hinlänglich, doch nicht

zu

zu tief ist, angebracht. Man befestigt von einem Orte des Ufers, wo die Schaafe hinein sollen, bis zu einem andern, wo sie wieder herauskommen, Stangen an eingeschlagenen Pfählen, in zwey Reihen, jede von der andern 1½ Elle entfernt. An diese stellt man von 4 zu 4 Schritten Personen. Am Rande, wo die Schaafe in die Schwemme sollen, wird ein Gerüst errichtet, und dabey ein Platz mit Horden umzäunt, in diese werden die Schaafe getrieben, und mit dem Hunde bis auf das Gerüst gehetzt, von diesem aber ins Wasser getrieben, und von den darinn stehenden Personen im Vorbeyschwimmen untergetaucht, und geleitet, daß sie durch den, mit Stangen eingefaßten Weg schwimmen müssen, und am gehörigen Orte herauskommen. Auf diese Art werden sie zweymal durchgetrieben.

Schaafstall, ist das Gebäude, in welchem die Schaafe die Zeit über, da sie nicht auf dem Felde sind, aufbewahrt werden. Er muß an einem trocknen Orte stehen, und geräumig seyn, damit die Schaafe, besonders die Lammschaafe, Platz genug haben, und nicht gedrängt werden. Ein Stall für 1000 Stück Schaafe, muß 100 Ellen lang, und 20 Ellen tief seyn, so kommen auf jedes Stück 1⅗ □ Elle reiner Platz, und ⅖ □ für die Dicke der Mauern und die Raufen. Die Höhe muß wenigstens 6 Ellen bis an die Decke im Lichten betragen. Man pflastert den Schaafstall, und zwar nach einer Seite etwas abhängig, damit die Feuchtigkeit ablaufe, denn diese ist ihnen schädlich. Er wird am besten mit einem Hängewercke gebaut, damit keine Säulen im Wege stehen. Auf jedem Giebelende wird ein geräumiges Thor angebracht, damit die Wagen, welche den Mist ausfahren, zu einem Thore hinein, und zu dem andern wieder herausfahren können. Auf den langen Seiten ist auch noch eine Thüre angebracht. Die Decke ist von Lehmestrig, und oben darüber ein Boden zum Rauchfutter, nebst einem Loche, wodurch man es sogleich herunter werfen kann. Oben an den Wänden des Schaafstalls unter der Decke, müssen mehrere Luftlöcher, zur Abführung der übeln Dünste, angebracht seyn. Im Stalle selbst müssen die nöthigen Krippen und Raufen, nebst hinlänglichen Horden von verschiedener Größe seyn, um die Schaafe nach ihren verschiedenen Klassen, und besonders auch in der Lammzeit, die Lammschaafe und Lämmer auf zweckmäßige Art von einander abzusondern. In einem solchen Stalle bleibt der Mist gewöhnlich ein ganzes Jahr liegen.

Schälpflug, ist ein Ackerwerkzeug, das man zum Abschälen des Rasens braucht, wenn man Grasplätze urbar machen will.

Schalblech, Schaale, ist ein plattes eisernes Beschläge auf den Achsen der Leiterwägen.

Schalk, ist ein Krauthaupt, das von außen gut aussieht, aber inwendig hohl ist. Wer lauter feste,

feste, große und platte Häupter, deren Blätter kreuzweise über einander liegen, im Herbste zu Saamenstrünken aushebt (denn im Frühjahre kann man sie nicht mehr unterscheiden), der wird keine Schälke bekommen. Man findet Schälke in allen Gewächsen, deren Saamen man aus Häuptern zieht, und deren Häupter man ißt.

Schalotte, ist ein kleines Zwiebelgewächs. Sie trägt bey uns keinen Saamen, sondern wird durch Stecken der Zwiebeln fortgepflanzt. Man wählt darzu die kleinsten, und legt sie theils im zeitigen Herbste, theils im zeitigen Frühjahre, in einen leichten, lockern, nicht frisch gedüngten Boden, in 2 Zoll tiefe, und 6 Zoll breite Gruben. Im August sind sie reif, und müssen für den Mäusen wohl verwahrt werden.

Schaufel, ist ein Hausgeräthe, deren man verschiedene Arten zu mancherley Gebrauche hat; denn es giebt 1) Getraideschaufeln, diese sind aus einem Stücke Holz verfertigt, unten breit und etwas muldenförmig ausgearbeitet. Sie haben einen langen Stiel, und werden zum Messen und Umstoßen des Getraides gebraucht. 2) Wurfschaufeln, diese unterscheiden sich von jenen dadurch, daß sie kurze Stiele haben, weil damit das Getraide reiner gewurft werden kann. 3) Malzschaufeln, bestehen aus einem platten rothbüchenen Brete, eine Elle lang, und ¾ Elle breit, und hinten, wo sie einen schräg eingesteckten Stiel haben, etwas dicker und schmäler als vorn. Diese braucht man bey der Bereitung des Malzes. 4) Kohlenschaufeln, diese sind von Eisen, und haben hinten und an beyden Seiten einen Rand, damit die Kohlen und Asche nicht herunter fallen, und hinten einen eisernen Stiel mit einem hölzernen Griffe. Man braucht sie in der Küche. Die übrigen eisernen Schaufeln, siehe Schüppe. Schaufeln nennt man auch bey den oberschlächtigen Wasserrädern die kastenartigen Abtheilungen, auf welche das Wasser fällt.

Schaufelzähne, sind die acht Vorderzähne eines erwachsenen Schaafes, von welchen es auch, nach Beschaffenheit der mehr oder wenigern Zähne dieser Art, welche es nach Maasgabe seines Alters hat, ein 2, 4, 6 Schaufler genennt wird.

Scheere, ist ein schneidendes Werkzeug, welches aus zwey scharf geschliffenen, und mit einer Niete oder Schrauben zusammenverbundenen Theilen besteht, deren Schärfe inwendig ist. Man hat 1) die Baum- oder Raupenscheere, deren eine Theil an einer langen Stange, und an dem andern ein langer Faden befestigt ist, wodurch man den Schnitt bewirkt; sie dient zum Abputzen und Raupen der Bäume. 2) Die Heckenscheere ist groß, lang und mit hölzernen Handgriffen versehen, man braucht sie zum Beschneiden der Hecken. 3) Die Schaafscheere dient zum Scheeren der Schaafe. 4) Die

Schneiderscheere, die Papierscheere und die gewöhnliche kleine Scheere, deren Gebrauch bekannt ist. 5) Ein eiserner, vorn an einer Sache befestigter Ring, um diese damit an eine andere zu befestigen, z. B. an einer Sperrleiste.

Scheereisen, ist ein aus zwey Theilen bestehendes, und am Stollen mit einer Schraube versehenes Hufeisen, womit man dasselbe groß und klein, und folglich auf alle Füße passend, schrauben kann. Es ist sehr gut für solche Pferde, die wegen Mangel an Horn, nicht gut ohne Gefahr mit Nägeln beschlagen werden können, ingleichen für zwanghufige Pferde.

Scheffel, ist ein bekanntes, jedoch sehr verschiedenes Maaß, womit man Getraide, Malz, Hopfen, Mehl, Salz, Obst ꝛc. mißt. In Sachsen ist der Dreßdner Scheffel, welcher aus 4 Vierteln oder 16 Metzen besteht, das gewöhnliche Maaß, doch bedient man sich auch anderer Getraidemaaße, besonders an den Grenzorten. Scheffel Feld, ist ein Feldmaaß, welches besonders im Meißnischen Kreise üblich ist, man versteht darunter so viel Feld, als man mit einem Dreßdner Scheffel Korn besäet; ein Raum von gleicher Größe wird auch daselbst bey andern Grundstücken so genennt, z. B. das Gut hat 50 Sch. Feld, 10 Sch. Holz, 5 Sch. Wiese, 2 Sch. Garten. Auch heißt Scheffel der viereckigte Kasten, womit man die Pflastersteine überschlägt, und nach seinem Inhalt bezahlt; er ist 2 Ellen lang, $1\frac{1}{2}$ Elle breit, und 1 Elle hoch, und enthält folglich 12 Cubicfuß.

Scheffeln, sagt man vom Getraide, daß man ausdrischt; drischt man verhältnißmäßig dessen viel aus einem Schocke, so sagt man, es scheffelt gut, im umgekehrten Falle, es scheffelt schlecht.

Scheidemünze, nennt man alle kleine Münze, die weniger als einen Groschen enthält, als: Sechser, Dreyer, Pfennige ꝛc. die größern vom Groschen bis unter dem halben Gulden, als 4, 2 und einzelne Groschenstücke, heißt man Courant, und die größten Silbermünzen, als Speciesthaler, ganze und halbe Gulden u. s. w. Species oder grobe Münze.

Scheit, nennt man ein zum Brennen bestimmtes, und aus einem Baume oder Klotze gespaltenes Stück Holz, nach jeden Orts Gebrauch eine Elle, auch 5, 6, 7 Viertel lang. Sie werden nach Maltern, Klaftern und Schragen vermessen. Sie müssen sämmtlich gespalten, und so gesetzt werden, daß sie ordentlich passen und keine Lücken bleiben, weil sonst die Käufer betrogen werden. Die Scheite, welche zum Spalten zu schwach sind, kommen in die Klöppelklaftern. Man hat unter den Scheidten 1) die ordentlichen Kern- oder Lagerscheite, von denen wir so eben geredet haben. 2) Stockscheite von gleicher Länge, aber wegen der unten daran befindlichen Wurzelköpfe, von ungleicher Stärke, mithin nicht zum Setzen ordent-

dentlicher Klaftern geschickt, die daher auch gewöhnlich nur um den halben Preiß bezahlt werden. 3) Böttcherscheite, von ausgesuchtem Holze, und breiter als die übrigen, daher auch von höherem Werthe.

Schenkel, ist der Theil des Pferdebeines zwischen der Hüfte, dem Knie und der Köthe. Auch belegt man mit diesem Namen die auf beyden Seiten einer Wagenachse herausgehenden Hölzer (Achsenschenkel), woran die Räder gesteckt werden.

Scheune, Scheuer, ist dasjenige Gebäude, worinnen man das eingeerndtete Getraide aufbewahret und ausdrischt. Sie muß lieber zu groß als zu klein seyn, damit es bey sehr reichlichen Erndten nicht an Raum zur Unterbringung des Getraides fehlt. Kann man eine Durchfahrt, nemlich zwey Thore einander gegenüber anbringen, so ist es bequemer, damit man nicht nöthig hat die Wagen herauszustoßen, sondern gleich durchfahren könne. Außerdem muß in der, dem Thore gegenüber befindlichen Wand ein Loch, das Deichselloch, Korbende genannt, angebracht seyn, um die Deichsel durchstecken, und so den Wagen bis hinter schieben zu können. In dieser Absicht befestigt man einen Baum hinten an den Wagen, woran man die Pferde dergestalt spannt, daß sie mit den Köpfen nach dem Wagen zu sehen, damit schiebt man den Wagen hinein, während ein Mann die Deichsel vorn lenkt, und in das Loch weißt. An manchen Orten haben die Scheunen gar keine großen Thore, und die Wagen werden nur an angebrachte Lücken gerückt, wo sie abgeladen werden; es ist aber fehlerhaft, weil, obschon Tücher untergebreitet werden, doch viel Getraide verloren geht. Die Scheune muß so viel wie möglich erhaben, von den Ställen und Miststätten entfernt, und gegen Mitternacht zu stehen, auch zur Beförderung des Luftzuges oben, wo das Dach angeht, mit Luftlöchern versehen seyn. Eine Scheune soll so tief seyn, daß ein Erndtewagen bequem auf der Tenne stehen kann; hierzu werden im Lichten $7\frac{1}{2}$ Elle erfordert. Die Länge richtet sich nach den Bedürfnissen. Bey großen Scheunen werden mehrere Tennen angebracht, theils um an mehrern Orten zugleich, und also geschwinder ausdreschen zu können, theils auch um bey den Abladen des Getraides nicht so viel Leute nöthig zu haben. Man rechnet auf jedes Schock Getraide im Durchschnitte eigentlich 350 Cubicfuß; damit man aber nach Bedürfniß zu jeder Sorte kommen könne, und nicht gezwungen sey, eine mit der andern zu verpansen, so wollen wir 360 Cubicfuß für jedes Schock rechnen. Wer nun also eine Scheune bauen will, der denke sich den höchstmöglichsten Schockertrag seines Feldes, multiplicire diesen mit 360, so hat er die Zahl der erforderlichen Cubicschuhe, und nun trage er einem Kunstverständigen Baumeister auf, diese gehörig in die Länge, Breite und

Höhe

Höhe der Scheune zu vertheilen, so wird solche gewiß die richtige Größe erhalten. Die Pansen müssen von der Tenne durch Tennenwände von genau zusammengefügten Spundebretern, welche auch so hoch sind, daß die Körner beym Dreschen nicht überspringen können, abgesondert werden. Nahe am Scheunthore muß in jede Panse ein kleiner Verschlag von Bretern kommen, um darinnen die Spreu und Ueberkehre von einem Aufheben, wie auch das Scheunengeräthe, aufzubewahren.

Die Tenne ist entweder von Lehm, Thon oder Holz. Zur ersten nimmt man zwey Theile starken Lehm oder Thon, und ein Theil leichte Erde, jede legt man anfänglich besonders. Hierauf übergießt man den Lehm mit Wasser, daß er weich wird, und wenn man nach einigen Stunden durch Eintreten findet, daß er lehmig genug ist, so tritt man ihn tüchtig durch, und ein anderer schüttelt von Zeit zu Zeit von der ausgestochenen leichten Erde, ingleichen Gerstenspreu darunter, und gießt auch Wasser, worinn man Kuhkoth aufgelöset hat, darzu, so viel als nöthig ist, um eine recht genaue Mischung von Lehm, Erde, Spreu und Wasser zu machen. Nun gleicht man alles aus, und läßt es stehen bis den folgenden Tag. Dann sieht man zu, wie steif die Masse ist, wo man denn das Ermangelnde an Erde, Lehm, Spreu oder Wasser hinzu thun kann, das man nun wieder ein paar Stundenlang eintritt. Die eingetretenen Löcher werden mit einer, besonders darzu bereiteten Tennenpritsche zugeschlagen. Sodann schüttet man Hammerschlag mit unter; hat man dessen viel, so kann man ihn tief untertreten, doch muß er auf jedem Fall ein paar Zoll tief kommen. Zuletzt übergießt man die Tenne noch mit Rinds- oder in dessen Ermangelung mit Ziegenblut, und treibt sie Anfangs, um das Aufreißen zu vermeiden, täglich in der Folge aber aller 2, 3 bis 4 Tage mit der Pritsche nach, worauf man allemal etwas Stroh dünne darüber breitet. Man kann auch das Aufreißen dadurch verhüten, wenn man gar kein Wasser darzu nimmt, sondern den Lehm und Thon, so wie er aus der Erde kommt, von allen Steinen reinigt, etwas Sand darunter mischt, auf dem Platze gleich vertheilt, und so lange stampft, bis die Masse hart wie Stein wird. Diese Arbeit muß man spätstens im Junius vornehmen, ehe die große Hitze eintritt, und damit die Tenne auch Zeit gewinnet zu trocknen, sie muß bis zur Erndte mit Stroh bedeckt bleiben. Beym Einfahren des Getraides muß sie wohl mit Stroh überstreut werden, damit sie nicht von den Rädern und Hufeisen leidet. An den Tennenwänden und Schwellen muß mehr Hammerschlag darunter geschlagen werden, als in der Mitte, damit die Mäuse sich nicht durchwühlen. Zu einer neu geschlagenen Tenne muß nur so viel Luft gelassen werden, als zum langsamen Trocknen nöthig ist.

Eine

Eine hölzerne Tenne wird auf folgende Art gemacht: Man legt, nach Beschaffenheit der Größe der Tenne, 4, 6 bis 8 gezimmerte Schwellen quer über die Tenne zum Grunde, diese müssen länger seyn, als die Tenne tief ist, und in jede Panse ¼ Elle weit hinein gehen, daselbst aber Köpfe haben, welche 4 bis 6 Zoll über die durchgehende Oberfläche emporstehen. Ueber diese Schwellen legt man andere geschnittene oder gezimmerte Bäume, welche man durch obige Köpfe und die nöthigen Keile so genau zusammen treibt, daß kein Wasser durchgeht; sie müssen von lindenem, eichenem, büchenem oder kiefernem Holze seyn. Eine Tenne muß 8 Ellen breit seyn, nemlich 3 Ellen auf jeder Seite zum Anlegen der Garben, und 2 Ellen in der Mitte zum Kamme. Während des Dreschens wird vor der Tenne das Scheunenbret, Schutzbret gesetzt. Das beste Material zu Erbauung einer Scheune, ist Wellerwand auf einen Füllmund von Bruchsteinen, und zum Dache Lehmschindeln; auf Rittergütern bedient man sich des guten Aussehens halber, eines Ziegeldaches. Vor der Erndte müssen die Scheunen wohl ausgeräumt und von allem Unrathe gesäubert werden, auch vor dem Einfahren des Getraides eine Zeitlang Tag und Nacht offen stehen, und kurz vor dem Einfahren auf dem Boden mit Stroh bestreut, und an den Wänden damit ausgesetzt werden. Wenn Getraide darinnen ist, wird sie ein kluger Hauswirth freylich zu seiner Zeit verschließen und öffnen.

Schieferzähne, sind spitzige Zähne, bey Ferkeln und Pferden, welche vorn stehen, und das Thier am Fressen hindern. Man muß sie mit der Zange abzwicken oder ausstoßen. Einzelne kleine hervorstehende Splitter kann man abfeilen.

Schiff und Geschirr, darzu gehören alle Geräthschaften die ein Landmann nöthig hat, um seinen Acker zu bearbeiten, die Erndte ab- und einzubringen, Ställe, Hof, Gärten und Wiesen zu reinigen; alles Pferdegeschirr, Wagen mit Zubehör, alles Stall- Scheunen- und Bödengeräthe, Schleif- und Wetzstein, Dengelgeräthe, kurz alles, was zur Führung der Feld- und Viehwirthschaft gebraucht wird. Beym Kaufe oder Pachte eines Gutes mit Schiff- und Geschirr, ist ein genaues Verzeichniß derselben nothwendig, der Käufer oder Pachter muß sich sodann von ihrer Güte und Brauchbarkeit selbst überzeugen.

Schimmel, ist eine Art kleiner Schwämme, die sich durch überflüssige Feuchtigkeit an Brod und andere Mehlspeisen ansetzen; um dieses zu verhindern, hebe man dergleichen Dinge an trocknen Orten auf. Schimmel nennt man ferner eine der vier Hauptfarben der Pferde, da jederzeit weiße Haare unter solchen von anderer Farbe befindlich sind. So hat man Schwarz- roth- blau-

Apfel-

Apfel- grau- Stichel- und Fliegenschimmel, auch, jedoch höchst selten, ganz weiße Schimmel, auch Mohrenköpfe, von blauer oder grauer Farbe mit ganz schwarzen Kopf, Schwanz, Mähnen und Füßen.

Schindeln, sind kleine handbreite und etwas lange Bretchen, welche an einer Seite scharf, an der andern aber mit einem Falze versehen sind, und zur Dachung der Gebäude gebraucht werden. Es sind aber die schlechtesten Dächer, indem sie sich nicht nur in Feuersgefahr gleich entzünden, und wegen ihrer Leichtigkeit vom Winde getrieben werden, da sie dann oft auf andere Gebäude fallen, und solche anstecken, sondern sie faulen auch sehr leicht, und sind also nicht dauerhaft. Weit besser sind die Lehmschindeln, s. d. W.

Schirrholz, Geschirr, Nutzholz, darunter versteht man im eigentlichen Verstande alles Holz, das man in einer Landwirthschaft zu Verfertigung und Ausbesserung der Acker- Haus- und Wirthschaftsgeräthe braucht. Im weitläuftigen Verstande rechnet man hierher alles Holz, was die Wagner, Böttger, Müller, Tischler, Drechsler u. s. w. brauchen, und kurz alles Holz, das nicht zum Bauen oder zum Verbrennen genommen wird.

Schirrkammer, ist bey einem Landgute dasjenige Behältniß, worinnen theils das Schirrholz, theils alles, was an Schiff und Geschirr im Ganzen gefertigt ist, oder auch einzelne Stücken davon aufbewahrt werden. Zugleich ist sie aber auch die Werkstätte des Schirrmeisters.

Schirrmeister, nennt man denjenigen, der den Schlüssel und die Aufsicht über die Schirrkammer hat; er muß alles hölzerne Schiff und Geschirr, mit Ausschluß der Räder, machen können. Nebenbey muß er auch auf den meisten Gütern die Stelle eines Hofmeyers oder Ackervoigts mit versehen.

Schlachten, heißt Vieh tödten, und zum künftigen Speisegebrauch vorrichten. Es geschieht entweder von Fleischern zum Verkauf, und dieses nennt man auf die Bank schlachten, oder man läßt das Vieh, welches man in seine Wirthschaft zum eigenen Gebrauch nöthig hat, selbst schlachten, dieses nennt man ins Haus schlachten, und der Fleischer, der es verrichtet, wird ein Hausschlächter genennt, welcher im Zerlegen des Viehes und in Verfertigung der Würste, nach andern und für die Hauswirthschaft nützlichern Grundsätzen zu Werke geht. Eigentlich sollte in jeder großen und kleinen Wirthschaft mehr oder weniger Vieh geschlachtet werden, theils, damit man im Sommer, wo es schwer hält, frisches Fleisch gut zu bekommen, geräuchertes und Pöckelfleisch hat, theils, weil man wirklich gegen den Einkaufspreiß vom Fleischer ansehnlich gewinnt, auch Fett und Speck ins Haus bekömmt,

Schwei-

Schweinen, die man schlachten will, muß man Tages vorher nichts zu fressen und zu saufen geben, damit das Fleisch trockner bleibe, und die Salzbrühe nicht so wässerig wird. Das Schlachten des Federviehes ist Sache der Hausmutter, die solches durch ihre weibliche Dienerschaft verrichten läßt, so wie überhaupt das ganze Hausschlachten ins weibliche Fach gehört. Das Schlachten der Gänse ist überhaupt in jeder Haushaltung, in Hinsicht des Fettes und der Federn, nöthig.

Schlämmen, heißt Teiche und Gräben von den fetten und guten Theilen befreyen, welche sich darinn zu Boden gesetzt haben, und zu Erde geworden sind. Es geschieht dadurch, daß man einen Graben durch den ganzen Teich zieht, und sodann den Schlamm bis auf den festen Boden ausgräbt, und auf Handkarren über gelegte Breter bis ans Ufer fährt. Die beste Zeit ist im Winter bey Froste, oder im heißen Sommer bey ganz trockner Witterung. Die Bewohner des Fürstenthums Altenburg, wissen dieses Geschäft mit außerordentlicher Geschwindigkeit und Geschicklichkeit zu betreiben, gehen auch deshalb weit und breit herum. Der Teichschlamm giebt wegen der vielen bey sich führenden Salpeter- und fetten Theile eine sehr gute Düngung, jedoch muß man ihn ein oder mehrere Jahre unter freyen Himmel in langen Haufen liegen lassen, und bisweilen umstoßen, damit die kleinen Schilfwurzeln verderben, und man nicht Schilf ins Feld bekommt. Auch ist der Schlamm, wenn er nicht zu viel Sand enthält, sehr gut um Salpeterwände anzulegen, wenn man ihn einen Winter an der Nordluft recht hat ausfrieren lassen.

Schlag, ist 1) eine Krankheit, die man auch Schlagfluß nennt, und durch eine plötzliche Stockung entweder des Blutes, welches ein Blutschlag, oder des Nervensaftes, welches ein Nervenschlag heißt, den Menschen die Bewegung nimmt, und mehrentheils tödtet; Aderlassen, Spanischfliegenpflaster, Brechmittel, und Reiben der Glieder sind oft wirksame Mittel dagegen. 2) Bedeutet Schlag ein abgeholzter Platz im Holze, den man entweder durch eigenen Wurzel- oder Saamenauslauf, oder durch Besäen und Pflanzen mit Holze zum künftigen Holzanbau vorbereitet. 3) Eine Vermachung eines Weges (auch Schlagbaum genannt), welche aus zwey Säulen und einem starken, mit dem Läufer an einer Säule verbundenen Baume besteht, die Quere über den zu versperrenden Weg gehet, und nach Gefallen auf- und zugeschlossen werden kann. Man bringt sie an solchen Wegen an, die man entweder ganz verbieten, oder nur gegen Erlegung eines gewissen Schlaggeldes zu fahren erlauben will. 4) Schlagbaum ist auch bey der Jägerey eine Falle für Raubthiere, da man unten zwey starke Stangen neben einander in die

Erde legt, so daß nichts davon zu sehen ist, aber so viel Raum darzwischen läßt, daß eine dritte genau einpassende noch darzwischen liegen kann. Diese wird an ein paar Gabeln dergestalt befestigt in die Höhe gehalten, daß, wenn sie fängisch gestellt ist, ein, an den Stellfaden anstoßendes Thier denselben sogleich abstoßen kann, daß dieser dritte Baum in der größten Geschwindigkeit herunter in seine Lage fällt, und das darunter befindliche Thier fest einklemmt und gemeiniglich tödtet.

Schlagholz, Unterholz, Buschholz, wird bey dem Laubholze im Gegensatze des Ober- oder Klafterholzes, dasjenige genennt, das man nicht zu Bäumen erwachsen läßt, sondern wenn es eine gewisse bestimmte Anzahl von Jahren gestanden hat, wegschlägt, damit es aus den Wurzeln wieder aufwachse. Die besten Jahre hierzu sind, wenn das Holz nach Beschaffenheit seiner Arten ein gewisses Alter erreicht hat, als:

Ellernes vom 6. bis 10. Jahre,
Häselnes — 10. — 12. —
Aspenes — 12. — 15. —
Birkenes — 15. — 18. —

Jünger weggeschlagen, würde das Holz noch zu schwach, und zum Brenngebrauch nicht tauglich seyn, älter hingegen, würde den Wurzeln schon die Kraft zum Nachtriebe des jungen Holzes benommen. Wer Holz genug hat, der theile dasselbe in eben so viel Gehaue, als die Anzahl der Jahre ausmacht, nach welchen es stehen bleibt, so hat er eine gewisse jährliche Holzeinnahme. Die beste Jahreszeit das Schlagholz zu schlagen, wäre eigentlich im Frühjahre, wo man nicht mehr zu befürchten hat, daß die Fröste den verwundeten Stöcken im Nachwuchse schaden und bey kleinen Schlägen, die man in Zeit von ein paar Monaten aufräumen kann, ist es auch anzurathen. Weil aber bey großen Gehauen, wenn man den Schlag erst im Frühjahre anfangen wollte, die Aufräumung sich bis weit in den Sommer hinein verziehen, und dadurch der Nachwuchs des jungen Holzes sehr gehindert, und oft ganz unterdrückt werden würde; so ist bey solchen die wahre Anfangszeit des Schlages, nach Martini, wenn das Laub von den Bäumen gefallen ist. Das Schlagholz muß ganz glatt an der Erde, und zwar schief abgehauen werden, damit kein Wasser auf der Wunde stehen bleibt, und durch Eindringen Fäulniß verursacht, auch muß der Hieb ganz glatt abgeputzt, und kein Splitter geduldet werden, weil dann Austrocknung des Stammes erfolgt. Auf jedem Schlage müssen auch eine gewisse Zahl von Laßreisern (s. d. W.) gelassen werden, man müßte denn gar keine Bäume, sondern bloß Schlagholz haben wollen. Schläge mit Rind- oder Schaafvieh zu behüten, ist dem jungen Nachwuchse schädlich, und zwar um desto mehr, je jünger das Gehau ist, welches man behüten will. Schädlicher als die Schaafhutung ist die Rindviehhutung, weil dieses theils hö-

her reichen kann als die Schaafe, theils auch kleine, später nachwachsende, Stämmchen zertritt. Nützlicher, ja sogar zu empfehlen wäre die Begrasung der jungen Schläge in den ersten drey Jahren, um den jungen Lohden Luft zum Wachsthume zu machen, wenn die Gräserinnen vorsichtig genug wären, nicht die kleinen Stämmchen mit dem Grase zugleich wegzuschneiden.

Schlauch, nennt man 1) einen jeden Kanal aus Bretern, Leder, Leinwand u. s. w. gemacht, wodurch man eine flüssige Materie von einem Orte ab und an einen andern leitet. Hierher werden besonders die Schläuche an den Schlangensprützen gerechnet. 2) Die Harnröhre bey Hengsten und Wallachen. Wenn solcher nicht gleichsam in den Bauch hinein gewachsen, sondern recht sichtbar und fühlbar ist, so ist es ein Zeichen der Gesundheit des Pferdes. 3) Ein Kanal in einer Feueresse, durch den der Rauch aus dem Ofen eines Seitenzimmers in die Hauptesse geleitet wird.

Schlehe, ist die Frucht des Schlehdorns, Schwarzdorns, dieser wächst an Holz-Wiesen- und Feldrändern, blüht erst dann, wenn die Nachtfröste vorüber sind, daher man die Witterung nicht eher vor beständig erkennt, bis dieser blüht. Seine Blüthe ist weiß, und hat eine starke blutreinigende Kraft. Die Früchte sind die eben genannten Schlehen. Wenn sie reif sind, so haben sie die Größe einer Weinbeere, von außen ein blaues, inwendig ein grünes Ansehen und einen herben Geschmack. Getrocknet und gekocht, geben sie eine Labung für Kranke, die das Wasser davon trinken. Durch Versetzung wird der Schlehdorn in so weit veredelt, daß er zu einem mäßigen Baume erwächst, und die Stacheln verliert. Er hört sodann auf unter die Dörner gezählt zu werden, und wird, nach Linné zu den Pflaumen gerechnet. Er bekömmt nun den Namen Haferpflaume, Kaulpflaume. Die Früchte unterscheiden sich von den Pflaumen durch ihre kugelförmige Gestalt, ingleichen dadurch, daß sie zeitiger reifen, und das Fleisch nicht ganz von dem Kerne abgeht. Sie können, wegen ermangelnder Süßigkeit, bloß grün gegessen, nicht aber gebacken oder zu Mus gesotten werden. Diese Haferpflaumen sind die geschicktesten Stämme, um darauf Pfirschen, Apricosen, und die edelsten ausländischen Gattungen von Pflaumen zu veredeln.

Schleifstein, ist ein rund zugehauener, in der Mitte mit einer Kurbel versehener Sandstein, der in einen mit Wasser angefüllten sogenannten Schleiftrog paßt, und durch die Kurbel, deren Welle zwischen einem kleinen Gerüste läuft, gedreht wird, während eine andere Hand Aerte, Beile, Messer und andere schneidende Werkzeuge daran hält, damit dadurch der Grad davon abgeschliffen, und das Werkzeug schärfer werde.

Schleuße, ist ein gemauerter und mit Erde bedeckter Kanal, um durch denselben Wasser und andere flüssige Unreinigkeit aus Küchen, Häusern und Höfen in Gräben oder Teiche zu leiten.

Schleye, Schleihe, ein zum Karpfengeschlechte gehöriger Fluß- und Teichfisch, der auf den Rücken schwärzlich und am Bauche schwarzgeld von Farbe ist, mit blaulichen Floßfedern, und so kleinen Schuppen, daß man sie mit bloßen Augen nicht erkennen kann. Er nährt sich bloß von Schlamm und kleinen darinnen befindlichen Würmern, und erreicht sehr bald seine natürliche Größe und Gewicht, erstere höchstens 12 bis 15 Zoll, letzteres 2 bis 3 Pfund. Er laicht jährlich zweymal, im März und Junius. Er lebt gern im Schlamme, und man hat ihn gern in Karpfenteichen, theils weil er letztern Wege durch den Schlamm macht, theils weil aus seiner Vermischung mit den Karpfen die so beliebten als bekannten Spiegelkarpfen entstehen.

Schlitten, ist ein Fuhrwerk, das nicht auf Rädern, sondern auf Kufen geht; diese sind lange und schmale, an einem Ende etwas in die Höhe gekrümmte Hölzer. Man hat viele Arten Schlitten, einspännige sogenannte Rennschlitten, auch 2 und 4 spännige, 2 und 4 sitzige Schlitten. Bey der Landwirthschaft hat man die Wirthschafts- oder sogenannten Holzschlitten, Eggeschlitten und Schleifen.

Schloß, ist ein eisernes Werkzeug, wodurch man den Zugang zu mancherley Gemächern und Behältnissen mit einem Schlüssel verschließt und wieder öfnet. Man hat Riegel- und Vorlegeschlösser, welche beyde Sorten auch wieder in französische und deutsche abgetheilt werden. Riegelschlösser sind an den Thüren befestigt, Vorlegeschlösser aber werden nach Belieben in einen zu dieser Absicht an den Thüren gemachten Anwurf gehangen und wieder abgenommen. Daß ein Schloß nicht roste, oder durch allzu große Trockenheit schwer geht und unbrauchbar wird, muß es bisweilen eingeschmiert werden.

Schlüsselgeld, ist eine gewisse größere oder kleine Geldsumme, welche bey dem Handel über ein Gut oder Haus gewöhnlich durch einen Vergleich bestimmt und von dem Käufer der Gattin des Verkäufers als eine Ergötzlichkeit ausgezahlt wird.

Schmalz, Schmelzbutter, ist zerlassene Butter, die man länger gut erhalten kann als frische. Sie wird auf folgende Art bereitet: Man läßt frische Butter in einem kupfernen, wohl verzinnten Topfe anfänglich bey gelindem Feuer langsam zergehen, nach und nach aber unter beständigem Abschäumen so lange aufsieden, bis sie klar wird wie Oel, dann gießt man sie durch ein reines Tuch in ein reines thönernes oder hölzernes Gefäß, wo man sie an einen nicht

zu

zu warmen und nicht zu feuchten Orte Jahre lang gut erhalten kann. Schmalz nennet man überhaupt auch jedes ausgelassene Fett. Endlich belegt man auch die Oelfrucht, sonst Dotter genennet (s. d. W.) mit diesem Namen.

Schmarotzerpflanzen, Aussauger, sind solche Pflanzen, deren Wurzeln in andern Gewächsen stecken, aus welchen sie hervorwachsen, und der Hauptpflanze die Nahrung entziehen. Hierher gehört der Mistel, die Flachsseide, das Moos. Es hält schwer sie zu vertilgen, ohne den Hauptstamm zu beschädigen, aber vorbauen kann man ihnen durch gute Düngung und Umgraben der Bäume.

Schmeer, ist das in dem Bauche und Eingeweide der Schweine angesetzte Fett, bey andern Thieren heißt es Talg.

Schmerle, Schmerling, Bartgrundel, ist ein kleiner, in Fließwasser und nicht allzuschlammigten Teichen lebender Fisch. Auf dem Rücken ist er schwärzlich gesprenkelt, und am Bauche weiß. Er hat vier Bartflossen, und sechs Floßfedern, der Schwanz ist nicht gespalten. Die größten erreichen die Größe einer Hand, und die kleinsten sind wie ein kleiner Finger. Im Herbste und im Winter bis in den May, sind sie am besten, weil dann ihre Laichzeit angeht, und man hält sie für Leckerbissen. Am leichtesten werden sie in Reußen gefangen.

Schmidt, ist ein Handwerker der grobe Eisenarbeit macht, als: Wagen und Pflüge, auch Pferde beschlägt, Mist- Heugabeln u. d. gl. Dinge verfertigt. Vorzüglich soll er mit dem Beschlagen der Pferde gut umzugehen wissen, und eigentlich auch die Pferde- und Viehkuren verstehen; aber dergleichen giebt es leider bey uns wenig. Wenigstens sollte doch jeder Schmidt eine Pferdeklystierspritze haben, und damit umzugehen wissen. Auch wäre es gut, wenn nur die nothwendigsten Pferdearzneyen, als: englische Pillen, Drusenpulver rc. beständig bey ihm vorräthig wären, damit man nicht bey jähligen Zufällen zu viel Zeit verlöre, ehe man einen geschickten Pferdearzt erreichte, oder bey geringfügigen Uebeln nicht allemal zu einem solchen seine Zuflucht nehmen müßte.

Schmiehlen, Schmeelen, Windhalm, Ackerstraußgras, Ackerschmiele, Schmulme, ist ein vortreffliches Wiesengras, weil es für das Vieh sehr nahrhaft ist, dagegen aber auf dem Felde ein übles Unkraut, das man vornehmlich im Wintergetraide, und besonders in nassen Jahren, oder auf feuchten Feldern findet. Es ist schwer zu vertilgen, weil es viel zeitiger reif wird, als das Getraide, und daher sich durch eigenen Ausfall häufig fortpflanzt.

Schmiervieh, nennt man das zweyschürige Schaafvieh, um es von dem sogenannten reinen Viehe

Viehe zu unterscheiden, s. d. W. Schaaf. Nach den Gesetzen soll kein Schmiervieh auf Triften gebracht werden, wo reines weidet. Wären alle Schäfer so vernünftig, das Vorurtheil dieses Unterschiedes bey Seite zu setzen, und dagegen so vorsichtig, ihr Vieh von Zeit zu Zeit zu untersuchen, und bey der geringsten Spur eines zu vermuthenden Ausschlages, oder auch ohne dieselbe, die, unter dem Worte Schaaf angezeigten, Vorbauungsmittel zu gebrauchen, so würde man bald von der Raude nichts mehr wissen.

Schnecken, sind kriechende Würmer, die sich in zwey Hauptgattungen theilen, nemlich in Cochleas Schnecken mit dem Hause, und in Limaces Schnecken ohne Haus. Erstere theilt man wieder in Wasser- Erd- und Gartenschnecken, die ersten leben im Wasser, die zweyten in der Erde, diese sind eßbar, beyde Arten aber unschädlich. Die dritte hingegen, welche sich gern an Bäumen und Sträuchen aufhält, thut diesen, vorzüglich aber den Weinstöcken, vielen Schaden. Von den Schnecken ohne Haus giebt es wieder verschiedene Arten, die man nach ihrem vorzüglichsten Aufenthalte mit dem Namen Feld- Wiesen- Wegeschnecken u. s. w. belegt. Hierunter ist nur die graue Ackerschnecke dem Landwirthe gefährlich; denn sie vermehren sich in manchen Sommern so sehr, daß sie in darauf folgenden warmen und feuchten Herbsten gewöhnlich die ganze Wintersaat wegfressen, und da sie die Stöcke mit dem bey sich führenden Schleime überziehen, so schlagen die wenigsten im Frühjahre wieder aus. Das beste Verwahrungsmittel dagegen ist zeitige Saat, welche im October und November schon ziemlich groß wird, und folglich den Schnecken entwächst, da diese nur die ganz junge Saat anfressen.

Schnee, ist gefrorner Regen, der in einzelnen Flocken herabfällt. Wenn er gleich auf dem Erdboden ausgebreitet ist, schützt er die Saat vor dem Froste. Der Merzschnee, welcher viel Salpeter- und andere gute Theile bey sich hat, giebt dem Felde viel Fruchtbarkeit, wenn er nicht lange liegen bleibt, außerdem aber frißt er, wegen seiner vielen Schärfe, die junge Saat an. Dieses thut auch stehen bleibendes Schneewasser, besonders wenn es des Nachts friert, und am Tage wieder aufthaut. Für die Wiesen hingegen ist dieses eine wahre Wohlthat.

Schneidelholz, Köpfholz, nennt man diejenigen Laubholzbäume, denen man ohne Schaden zu thun, alle Aeste, auch wohl die ganzen Wipfel abschneiden kann. Dieses geschieht aller 4, 5 bis 6 Jahre. Die besten Holzarten darzu sind, Weiden, Pappeln, Rüstern, Ahorn, Eschen, Erlen, Linden und Akazien. Den Eichen, Birken und Buchen hingegen ist es schädlich, verhindert ihren Wuchs, und verursacht Fäulniß und Wipfeldürre.

Schneiden, Verschneiden, Kastriren, heißt den Thieren das Fortpflanzungsvermögen rauben. Bey Hengsten heißt es reißen, wallachen, bey dem Hünerviehe kappen, bey erwachsenen poulardiren. Rindern, Schaafen und Ziegenböcken geschieht es gemeiniglich durch Abbinden, und bey den Hengsten auch bisweilen durch Klopfen.

Schneiden, heißt auch das Getraide mit der Sichel abbringen. Man thut es gewöhnlich beym Wintergetraide und beym Rübsen und Rapse. Die Vorzüge, die es für dem Mähen mit der Sense hat, sind die, daß das Getraide viel reinlicher abgebracht wird und wenig oder gar keine Körner ausfallen; das Stroh bleibt glatter und verwirrt sich nicht so leicht, die Aehren bleiben besser an ihrem Orte, und kommen nicht so leicht in die Köpfe der Garben, werden daher auch reiner ausgedroschen; auch bleiben längere Stoppeln zur künftigen vegetabilischen Düngung auf dem Felde. Dagegen erfordert es weit mehr Zeit, und ist daher auch kostspieliger als das Hauen, wobey man auch längeres Stroh bekommt, als vom geschnittenen Korne.

Schnepfe, ein Vogel, der zur Niederjagd gehört, und bey uns größtentheils nur im Frühjahre und Herbste als Zugvogel gegenwärtig ist. Man zählt davon wohl funfzig Gattungen, die sich besonders durch einen langen Schnabel, dessen Länge die des Kopfes weit übertrift, von andern Vögeln auszeichnet. Die vornehmsten davon sind: 1) die Wald- oder Holzschnepfe, welche beynahe so groß als ein Rephuhn, braun und weiß gefleckt ist, mit röthlichen Strichen am Halse, und einem schwarzen Streife um den Kopf. 2) Die Heer-Bruchschnepfe, welche sich in sumpfigen Wiesen aufhält, hat die Größe einer Wachtel, und ist von Farbe gelblichbraun und schwarz gesprenkelt, an der Stirn mit vier schwarzbraunen Streifen; auch nennt man sie Himmelsziegen, weil das Männchen oft sehr hoch in die Höhe steigt, und dabey einen, dem Ziegengeschrey ähnlichen Laut von sich giebt. 3) Die Haarschnepfe, ist kleiner als die vorige, der sie sonst in allem gleicht. 4) Die Wasser- oder Pfuhlschnepfe, ist noch kleiner, und hält sich an Flüssen und Bächen auf.

Schock, ist eine Zahl von 60 Stück, die man in 4 Mandeln, jedes zu 15 Stück eintheilt. Man benennt damit Getraide, Stroh, Reisbunde, Eyer, Obst- und Gartenfrüchte, Satz und Brut von Fischen, Krebse, Nagel, Breter, Latten, Leinwand und Zwillicht, nemlich nach Schockellen u. s. w. Auch ist es eine alte Münzrechnung, die man jetzt in alte und neue Schocke getheilt hat. Ein Altschock, welches noch hin und wieder bey Kirchencapitalien gefunden wird, gilt 20 gr., ein Neuschock, das nur noch bey Strafgeldern im Gebrauch ist.

ist, gilt 60 gr. oder 2 rthlr. 12 gr. Auch sagt man vom Getraide, wenn man verhältnißmäßig viel oder wenig an Garben davon erbaut, es schockt gut oder schlecht. Verkürzt schreibt man das Schock ßo.

Schöbe, sind Bunde aus glatten Roggenstroh gemacht, die man zur Verfertigung der Strohdächer braucht. Man bindet davon zwey und zwey mit einem Strohseile bey dem Sturzende fest zusammen, und streicht sie ordentlich glatt. Zehn Stück machen ein Bund, und 60 solche Bunde ein Schock. Diese nennt man Deckschöbe; etwas anders werden die Forstschöbe gemacht, welche oben auf dem Forst in die Höhe stehen, und noch anders die Satzschöbe, diese bilden die Einfassung an den Giebeln herunter, und unten durch die Länge des ganzen Daches.

Schöpfrad, ist ein Wasserrad, das man in einen Fluß oder Bach hängt, wo es, indem es durch das Wasser getrieben wird, dasselbe entweder auf Wiesen oder auf eine Bleichstätte bringet. Ein solches Rad schöpft das Wasser unten in angebrachten Kästen, hebt es in die Höhe, und ergießt es oben in eine Rinne, durch welche es an den Ort seiner Bestimmung geleitet wird. Es gehört eine starke Gewalt darzu, wenn es das Wasser so hoch bringen soll, als das Rad selbst ist, und doch geht noch immer viel Wasser verloren, ehe es dahin kömmt, wo es sich eigentlich ergießen soll. Ein solches Schöpfrad kann man ausheben, wenn man es nicht mehr braucht, und an einem trocknen Orte aufbewahren. In Holland und andern niedrigen Gegenden hat man Schöpfräder, welche von Windmühlen getrieben werden, und das Wasser durch Arme, die wie Schaufeln gestaltet sind, von dem Orte, wo man davon befreit seyn will, wegschöpfen, und die Rinnen davon wegleiten.

Schöps, heißt ein gemästeter Hammel, und das Fleisch davon Schöpsenfleisch.

Schoppen, Schuppen, ist bey einem Landgute ein Gebäude, das man zur Aufbewahrung der Wagen, ingleichen der Pflüge, Eggen und anderer Ackergeräthe, auch des Holzes braucht, um alles dieses trocken und verschlossen zu halten. Nach diesem verschiedenen Gebrauche bekommen auch die Schoppen verschiedene Namen, als: Wagen-Schirr-Holzschuppen. Bey erstern ist es vortheilhaft, wenn er zugleich zur Durchfahrt angelegt ist, so braucht man die Wagen nicht heraus zu stoßen.

Schornstein, Feuermauer, Schlottöffe, ist eine, zum Dache des Hauses hinaus geführte gemauerte Röhre, um durch dieselbe den Rauch hinaus zu leiten. Innerhalb des Gebäudes kann er von Luftziegeln, der sichtbare Theil hingegen muß von gebrannten Steinen gemauert seyn. Er darf unmittelbar kein Holz-

werk berühren, und wo er ja etwa über einen Balken geschleift wird, so muß ein dickes Futter von Lehm oder Steinen darzwischen gemacht werden, auch muß der Schornstein überhaupt gut verstrichen seyn, damit, wenn der Ruß darinnen sich entzünden sollte, kein weiterer Schaden geschehen kann. Damit er Zug genug habe, muß er zwar schon unten bey seinem Anfange etwas weiter seyn, als die aufzunehmenden Röhre, die Weite muß aber immer von Elle zu Elle um einen Zoll zunehmen, damit der Rauch immer mehr Spielraum bekommt, und nicht gar durch Verengerung des Schornstein's wieder zurück gedrängt wird. Um Feuersgefahr zu vermeiden, bringt man oben einen bledernen Schieber an, den man, wenn der Ruß brennt, zuschiebt, wodurch das Feuer sogleich gedämpft wird, und den man wieder aufschieben kann. Kommen mehrere Röhren in einem Schornsteine zusammen, so müssen sie durch Zungen von Dachsteinen beständig von einander abgesondert bleiben, weil sonst der Rauch des einen, den des andern zurück drückt, und Rauch im Hause verursacht. Oben muß er so weit über das Dach hinaus reichen, daß kein Gebäude vorsteht, welches ihm von einer oder der andern Seite die Luft benimmt, weil sonst das Rauchen unvermeidlich ist. Er muß nicht auf einem Balken, sondern auf einer tüchtigen Mauer ruhen. Kann er von Brunnensteinen gemauert werden, und also inwendig eine runde, auswendig aber eine viereckigte Gestalt bekommen, so wird er um desto dauerhafter. Wo möglich müssen alle Schornsteine zum Forste hinaus geführt werden, weil sie sonst, wenn man sie an einer Seite des Daches hinaus bringen wollte, allzu hoch gemacht werden müßten, um das Rauchen zu vermeiden; welches nicht nur dem Gebäude ein übles Ansehen geben, sondern wegen seiner Größe auch eine gewaltige Last verursachen würde. Einen brennenden Schornstein kann man am besten durch den oben erwähnten Schieber, oder auch durch vielen, auf dem Heerde oder Kamine angezündeten Schwefel ausdämpfen. Auch wird der Brand sogleich gelöscht, wenn man unten auf den Heerd ein Faß mit Wasser stellt, und ein Dreßdner Viertel Kochsalz hinein wirft, das Feuer fällt augenblicklich herunter, und ist gelöscht. Es scheint lächerlich, ist aber durch vielfältige Erfahrung bestätigt.

Schoß, ist der Name, womit man sonst alle landesherrlichen und andere Abgaben der Unterthanen belegte; jezt führen ihn nur noch die Abgaben, welche die Bürger in manchen Städten an ihren Rath entrichten. Da sonst an jedem Orte ein Einnehmer dieses Schosses war, der zugleich mehrentheils die Gerichte mit verwaltete, so wurde ein solcher gewöhnlich Schösser, Amtsschösser genannt; heut zu Tage heißen bloß die Gerichtsverwalter solcher Herrschaften oder großen Rittergüter so, die so viel Un-

Unterthanen haben, daß ein besonderer Gerichtsverwalter darauf gehalten werden muß, der daselbst wohnt, und keine andere Gerichtsbestallungen oder Praxin annehmen kann.

Schosse, Schößlinge, sind die jährigen Triebe oder Zweige der Obstbäume; an schwachen Bäumen müssen sie weggeschnitten werden. Nebenschosse, Wasserschosse, Wasserreiser sind solche, welche nicht auf den Schnitt des vorigen Jahres, sondern an einem andern Orte hervorwachsen, und dem Baume theils durch ihre gewöhnlich dicke und unförmliche Gestalt, theils auch dadurch verunstalten, daß sie da stehen, wo zur Bildung einer Krone kein Ast stehen sollte; sie müssen also weggeschnitten werden.

Schossen, nennt man den Zustand des Getraides, wo es Halme und besonders Aehren ansetzt. Den obern dicken Theil des Halmes, woraus diese hervorwachsen, nennt man Schoßkolben oder Schoßbälge; wer Getraide schrapft, hüte sich, diese zu verletzen, denn die Aehre geht dadurch verloren.

Schote, ist überhaupt jedes längliche Saamenbehältniß der Hülsenfrüchte, das die Saamenkörner auf beyden Abtheilungen hat; denn wo diese nur auf einer Seite sitzen, nennt man dieses Behältniß eine Hülse, z. B. bey den Erbsen, welche überhaupt auch, so lange sie grüne Schoten angesetzt haben, deren Körner noch nicht ganz reif und trocken sind, den Namen Schoten führen.

Schotendorn, Acazie, ist ein, aus dreyzehn Arten bestehendes Baumgeschlecht, deren Kelch kropfig und vierspaltig, und die Hülse verlängert ist. Die vornehmsten Gattungen davon sind: 1) die gemeine Acazie, der americanische oder virginische Schotendorn, Wunderbaum, dessen Blätter sind ungleich gefiedert, haben kleine Stacheln, und jedes Stielchen an den Blumentrauben trägt nur eine Blüthe. Ihr Vaterland ist Nordamerica, doch wird sie auch jetzt bey uns häufig gebaut, kommt sehr gut fort, und ist äußerst nutzbar. Die Blüte erscheint im Junius, und hinterläßt bräunliche Schoten, welche einige, den Wicken ähnliche Saamenkörner enthalten, durch welche man diese Bäume fortpflanzt, doch läßt sich dieses auch noch leichter durch Wurzelschößlinge bewirken. Daher der Acazienbaum eines der vorzüglichsten Schlaghölzer ist, weil er sehr geschwind wächst, und in einem guten feuchten Boden in einem Jahre auf 2 bis $2\frac{1}{2}$ Elle treibt. Auch zu großen Baumen ist er vortrefflich, und giebt ein schönes Nutzholz für Tischler. Auch als Schneidel = und Köpfholz ist er sehr brauchbar, und vielen andern in dieser Art vorzuziehen. Nur einzeln im Freyen steht er nicht gut, weil ihn der Wind leicht zerbricht. Sein Holz ist gelblich, zäh und biegsam. Das

Laub wird von kleinen Insecten berührt; ein desto angenehmeres und besseres Futter hingegen ist es für Kühe und Schaafe. Ein mehreres hierüber kann man in dem Werke des Herrn Rath Medicus, vom Acazienbaume, Leipzig, 1796—98, nachlesen. 2) Der Erbsenbaum, dessen Vaterland Sibirien ist, erwächst zum Strauche, auch zum Baume, und erreicht die Größe einer mittelmäßigen Birke. Seine, aus fünf bis sechs Paar kleinen dunkelgrünen Blättchen bestehenden Blätter, endigen sich in einem Stachel. Die Blüthen kommen im May, sie erscheinen in kurzen Büscheln, gelb von Farbe, und haben keinen Geruch. Der Saame wächst in Schoten, und gleicht kleinen Erbsen; er ist eßbar. Der Baum kommt in jedem Klima und in jedem, auch dem geringsten, Boden fort, sein Holz ist brauchbar, und aus dem Splint der jungen Zweige soll man sogar guten Flachs bereiten können. 3) Der rothblühende Schotendorn, und 4) die stachelichte Acazie, sind bloß für Lustgärten zu empfehlen. 5) Die wahre Acazie stammt aus Aegypten, und kommt bey uns nur in Treibhäusern fort. Von ihr bekommen unsere Aerzte den Acaziensaft, und aus ihrer Rinde tröpft, wenn man Einschnitte hinein macht, das berühmte Arabische Gummi heraus. Sie blüht gelb.

Schräpfen, Schrappen, Schrippen, heißt die Spitzen verschiedener Getraidearten im Frühjahre mit der Sichel verschneiden, damit das Getraide nicht zu geil erwächst. Man pflegt dieses vorzüglich bey dem Waitzen vorzunehmen, welcher, wo er fett steht, ohne diese Vorsicht entweder lager wird, und daher wenig und kleine Körner bekommt; oder dem Rost, und allen Krankheiten des Getraides, die von überflüssigen Nahrungssafte herrühren, unterworfen ist. Doch muß das Schräpfen mit Behutsamkeit geschehen, man muß nicht zu tief schneiden, auch wenn der Waitzen in die Kiele treten will, das Schräpfen unterlassen, damit die Schoßbäle nicht verletzt werden. Bey sehr heißer und dürrer Witterung ist das Schräpfen schädlich; es unterbricht das Wachsthum der Halme, und verursacht Bleichsucht und Trocknis. Ein gleiches ist auch bey dem Schräpfen in zu kalter und schaaler Frühjahrs-Witterung zu befürchten. Wer Korn schräpfen will, muß dabey noch behutsamer verfahren, als bey dem Waitzen; denn die Aehren stecken nicht so tief in den Halmen, als bey diesem. Ueberhaupt muß dieses nur dann vorgenommen werden, wenn man das Ueberwachsen und Lagerwerden des Kornes mit Gewißheit voraussehen kann. Bisweilen, aber selten, ist es auch nöthig, Gerste oder Hafer zu schräpfen.

Schragen, ist ein Holzmaaß zu Scheitholze, welches neun Ellen breit, und $3\frac{1}{4}$ Elle hoch, folglich drey Klaftern enthält.

Schraube, ist ein eben so nützliches als bekanntes Werkzeug. Sie besteht aus einem Gewinde, die Schraubengänge genannt, welches in einer aufwärts schrägen Richtung um eine Spindel geht. Zu mehrerer Befestigung haben die Schrauben mehrentheils eine Schraubenmutter, nemlich eine kleine, in der Mitten mit einem Loche, welches alle die Gänge der Schraube enthält, und genau darauf paßt, versehene Platte. Man hat die Schrauben von verschiedener Größe und zu verschiedenem Gebrauch, jede aber hat in ihrer Art viel Kraft. Eine Schraube, die mit ihren Gängen in die Kämme eines Stirnrades eingreift, und dasselbe herumtreibt, oder von ihm herumgetrieben wird, heißt eine Schraube ohne Ende, weil sie immer von neuem eingreift, und stets eine wechselseitige Bewegung verursacht, so lange die bewegende Kraft dauert.

Schritt, ist die Weite, welche bey einem starken Manne ein Fuß von dem andern im Gehen beschreibt; man rechnet auf einen gemeinen Schritt eine Elle, ein geometrischer Schritt hingegen, enthält fünf Rheinländische Fuß.

Schrot, nennt man 1) ganz kleine Bleykugeln von verschiedener Größe, deren sich die Jäger zum Schießen des kleinen Wildprets bedienen. 2) Alles grob gemahlne, oder nur einmal von der Mühle gelaufene Getraide, von Roggen, Gerste, Hafer, Erbsen, Wicken, Bohnen zur Viehfütterung, worzu man das Geringste nimmt oder zum Brandweinbrennen, worzu man vorzüglich Korn und Waitzen, auch wol Gerste und Hafer, jedoch von besserer Güte als für das Vieh, wählt. Für letzteres schrotet man auch Eicheln und Kastanien, welche aber vorher im Ofen wohl abgedörrt, und von der äußern Schaale befreyt seyn müssen, weil sie sich sonst an den Stein anlegen und diesen stumpf machen. Auch das Malz zum Bier, Essig und Brandwein wird geschroten.

Schrothleiter, wird bey Brauereyen und sonst gebraucht, um Fässer damit in den Keller und wieder herauf, oder auf den Wagen und wieder herunter zu schaffen. Sie besteht aus zwey starken Leiterbäumen, oben und unten mit einer starken Sprosse zusammen gefügt, welche man mit irgend etwas Fettigem schmiert, und darauf die Fässer hinunter rutschen läßt, oder herauf zieht, worzu man bey großen Fässern auch ein Schrothseil gebraucht.

Schrothsäge, ist eine lange Säge, welche zwey Handgriffe hat, und an der Seite, wo die Zähne stehen, etwas abgerundet ist; man braucht sie zum Durchsägen starker Bäume.

Schuh, Werkschuh, siehe Fuß.

Schubut, Schuhu, Uhu, Buhu, s. Eule.

Schüttelgabel, Schüttegabel, ist eine selbst wachsene, zwey- oder dreyzinkigte Gabel von weidenem oder anderm weichen Holze, zum Aufschütteln des ausgedroschenen Wirrstrohes bestimmt, um solches von den Körnern abzusondern.

Schütte, nennet man ein Bund langes Roggen- oder Waizenstroh, und dieses zusammen Schüttenstroh. Man braucht es vorzüglich zu Stroh- und Lehmschindeldächern, und das Roggenstroh besonders zu Strohseilen in der Erndte; zu Heckerlinge für die Pferde; zu Strohmatten u. s. w. Es wird mandel- und schockweise verkauft, ein guter Landwirth aber hat dessen nie übrig, und veräußert es nie anders, als gegen Mist, da man für ⅓ Schock Stroh höchstens ein zweyspänniges Fuder Mist bekömmt.

Schule, heißt jeder Ort, wo Kinder unterrichtet werden. Es giebt deren verschiedene Arten, worunter aber dem Landwirthe bloß die Dorfschulen merkwürdig sind. Man findet solche fast auf allen Dörfern, und die Kinder werden darinnen im Lesen, Schreiben, Rechnen, und in der Religion unterwiesen. Man könnte wohl wünschen, daß die Landschullehrer geschicktere und gebildetere Männer wären, als sie gewöhnlich sind. (Ob schon ich auch sehr würdige Männer unter diesen kenne, so sind sie doch nur eine Ausnahme von der Regel). Auch sollte der Unterricht sich nicht bloß auf obige Wissenschaften beschränken, sondern auch Landwirthschaft, Naturgeschichte, Erdbeschreibung und Geschichte, umfassen; den Knaben sollte einiger Unterricht im Styl bey Verfertigung gewisser Aufsätze, die sie einst als Gerichtspersonen, Kirchenväter, Einnehmer auf dem Lande rc. wohl gebrauchen können, und den Mädchen im Nähen rc. und überhaupt in allen einer vernünftigen Landwirthin zu wissen nöthigen Dingen gegeben werden. Aber darzu gehören freylich gute Schulbücher, und bessere Besoldungen für die Lehrer und ihre Weiber, damit sie ihre Zeit bloß ihren Pflichten widmen könnten, und nicht, oft den größten Theil derselben, auf andere Geschäfte zur Erwerbung ihres Unterhaltes wenden müßten.

Schulmeister, Schullehrer, ist der für jeden Ort insbesondere, und für den Staat überhaupt sehr wichtige Mann, der den Unterricht der Kinder besorgt. Er sollte nicht nur alle obige Wissenschaften gründlich verstehen, und eine gute Gabe besitzen, um sie der Jugend faßlich und leicht beyzubringen, sondern auch ein etwas gebildeter Mann seyn, um den Kindern doch auch die nöthige Unterweisung zur Höflichkeit und zu einem anständigen Betragen, in so fern man solches von Landleuten erwarten kann, zu ertheilen. Und da er auch gewöhnlich den Gesang und die Kirchenmusic zu dirigiren, auch die Orgel zu spielen hat, so wird auch hierin die nöthige Geschicklichkeit erfordert, damit der Gesang

sang und dessen Begleitung, so wie die Kirchenmusik harmonisch, erhebend, und nicht, wie leider! an vielen Orten, beleidigend für das Ohr ausfällt. Auch sollte er Geschicklichkeit und guten Willen genug haben, die Knaben auch in diesen Dingen zweckmäßig zu unterrichten. In den Schulmeisterseminarien, dergleichen wir schon zu Dreßden und Weisenfels haben, und deren allgemeinere Verbreitung wohl zu wünschen wäre, werden die angehenden Schulmeister am besten darzu vorbereitet. Nicht weniger wäre es gut, wenn seine Gattin den Mädchen in den, einer vernünftigen Landwirthin zu wissen nöthigen, weiblichen Dingen, Unterricht gäbe, und solches zu thun, gehörig verstände. Ein Schullehrer eines Dorfes, wo keine Kirche ist, und der bloß als Privatlehrer von den Bauern gehalten, und elend besoldet wird, heißt ein Kinderlehrer, Catechet, Präceptor. Diese sollten entweder ganz abgeschafft, oder mit ihnen eine zweckmäßigere Einrichtung getroffen werden. Denn die größte Wohlthat für den Staat, für jeden Ort, und für jeden einzelnen Staatsbürger bleibt immer eine gute Bildung der Jugend.

Schuppen, s. Schoppen.

Schutz, heißt ein jedes hölzernes bewegliches Ding, das man vor einem Orte anbringt, um das Hindurchdringen irgend einer Sache zu verhindern. So heißt 1) die Pfoste, das Bret u. s. w. ein Schutz, welche man vor dem Ausgusse eines Teiches, Gerinnes, Wehres u. d. gl. anbringt, um das Ergießen des Wassers zu verhindern oder zu vermindern. Man muß ihn ganz oder zum Theil ausheben können, um den Ablauf des Wassers in seiner Gewalt zu haben. 2) Ein Scheunenschutz, der vor den Eingang einer Scheune beym Dreschen gesetzt wird, damit die Körner nicht herausfliegen können. Er besteht aus zwey oder drey zusammengefügten Bretern, wovon an einem Ende ein Theil von ohngefehr 1½ Elle Breite, besonders eingefalzt ist, um beym Abtragen herausgenommen zu werden, damit die Drescher solches leichter bewerkstelligen können. Schutz heißt 3) jeder hölzerner Riegel vor einer Thüre, den man einschieben und wieder herausziehen kann.

Schwad, heißt beym Mähen des Sommergetraides, Grases u. s. w., so viel als ein Mäher auf einen Hieb abhaut. Bey zu trocknendem Grase, Klee, werden die Schwaden bey gutem Wetter, sogleich mit dem Harken aus einander geschlagen, um das Trocknen zu erleichtern, ist aber das Wetter naß oder zweydeutig, so muß man sie liegen lassen, bis es besser wird, sonst fault es leicht. Das in Schwaden gehauene Getraide muß einige Zeit liegen bleiben, um zu rösten. Wird es in der Zeit vom Regen durchnäßt, und dann von oben wieder trocken, so muß man die Schwaden mit dem Rechenstiele um-

umwenden, damit sie auf der andern Seite auch trocken werden, und sobald sie dieses sind, sogleich aufharken und einfahren. Auch muß dieses bey gutem Wetter vorgenommen werden, denn wenn sie wieder naß werden, wächst das Getraide um so leichter aus.

Schwarte, heißt der äußere Theil eines geschnittenen Bretklotzes, woran die Rinde ist, und welcher daher nur auf einer Seite glatt, und auf der andern halb abgerundet ist. Jeder Baum hat deren vier, welche zuerst abgeschnitten werden, ehe man die übrigen Breter oder Pfosten schneidet. Man braucht sie zu Wagenbretern, auch auf die Mistwagen, als kleine Mistlehne, der großen gegenüber an die Rungestöcke anzulegen; auch Giebel zu verschlagen, Böden auf Ställen zu belegen, und überall, wo man mehr auf Dauer und wohlfeilen Preiß, als auf gutes Ansehen der Breter rechnet. Auch belegt man die äußere dicke schwarze Haut des Speckes, ingleichen die Dachshäute mit dem Namen Schwarte, Speckschwarte, Dachsschwarte.

Schwarzholz, Nadelholz, Tangelholz, ist dasjenige Holz, welches keine Blätter, sondern statt derselben schmales, spitziges Laub, Nadeln oder Tangeln hat, die es auch im Herbste nicht verliert, sondern den Winter durch grün bleibt, bis die alten Nadeln im Frühjahre durch die neuen verdrängt werden. Es verlangt trocknen und sandigen Boden. Man unterscheidet es nach der Beschaffenheit seiner Nadeln, und theilt es daher 1) in Einblätterige, wo an jedem Stiele nur eine Nadel steht, hierzu gehört die Fichte, Roth-Harz-Pichtanne, die Tanne, Edelweiß Silber-Taxblätterige Tanne, und die weiße Nordamerikanische Fichte. 2) Zweyblätterige, wo an jedem Stiele zwey Nadeln sitzen; hierzu gehören die Kiefer, Kienbaum, Föhre, Fuhre, der Krummholzbaum, Mugho, und die Schottische Kiefer. 3) Fünfblätterige, welche an einem Stiele fünf Nadeln haben, als: die Sibirische Ceder, Zörbe, Zörbelnuß, und die Weyhmouthskiefer. 4) Mit büschligen Nadeln, als: der Lerchenbaum, Lerche, und die Ceder vom Libanon.

Schwarzwildpret, mit diesem Namen belegt man das Geschlecht der wilden Schweine im Ganzen.

Schwein, ist ein vierfüßiges, theils Haus- theils wildes Thier. Die Behandlung der zahmen Schweine, nennt man die Schweinezucht, und diese kann bey Wirthschaften, welche Brauereyen, Brennereyen, u. d. gl. Geschäfte betreiben, ins Große getrieben werden; wo diese fehlen, muß sie mit den übrigen Dingen in der Wirthschaft, als den Abgängen von Getraide, Erd- und Gartenfrüchten, Milchwesen u. s. w., so wie mit dem ganzen Wirthschaftsbedürfnisse im gehöri-

gen

gen Verhältnisse stehen. Das männliche Geschlecht wird der Eber, Hacksch, Hauer, Kämpe u. s. w., und ist er verschnitten, Pork genennt. Das Weibchen heißt Fährmutter, Mutterschwein, Saumutter, Sau u. s. w., und die Jungen Ferkel, Ferken, von ihrer Geburt an Saugferkel, nach ihrer Entwöhnung Spanferkel, bis zu einem Alter von 4 Monaten (Wurfsalt) Ferkel, dann bis sie ein Jahr alt sind, Läufer, Faselschweine, worauf die zur Zucht bleibenden, den ihrem Geschlechte zukommenden Namen annehmen. Ein Schwein von guter Art soll langseitig, aber kurzbeinig, und dabey mit einem langen Rüssel und langen Ohren versehen seyn. Wer Schweine zur Zucht kaufen will, der kaufe im Frühjahre Junge von guter Art, denn ihr Unterhalt den Sommer durch, ist nicht kostspielig, und sie schlagen allezeit besser ein, als Herbstferkel; diese sind theuer, und wenn sie die Herbstnässe und Winterkälte glücklich überstehen sollen, erfordern sie außerordentlich gutes Futter und Abwartung. Ein Eber soll stark und jung seyn, und die ganze oben erwähnte Gestalt eines wohlgebildeten Schweines haben; will man gute Nachkommenschaft von ihm ziehen, so muß man ihn vor dem zweyten Jahre nicht zulassen, und mit dem siebenten seiner Mannheit berauben. Eine Saumutter muß, nächst den so eben erwähnten Eigenschaften, auch einen runden Rücken, und viel Milchzitzen haben. Die rechte Zeit sie zuzulassen ist, wenn sie $1\frac{1}{2}$ Jahr alt ist, sie geht 4 Monate trächtig, und wirft dann sehr viel, oft 14 bis 18 Junge, kann deren aber nie mehr ernähren, als sie Milchzitzen hat. Man hat dabey folgendes zu beobachten: 1) Bey so einer Menge Ferkel lasse man der Mutter nicht alle, sondern höchstens 6 bis 7 Stück, die übrigen schlachte man in der zweyten oder dritten Woche, da sie ein Leckerbissen sind, und man sie deshalb in großen Städten gut bezahlt; dann werden die übrigen stark, außerdem bleiben sie alle schwach und verbutten. 2) Manche Muttersau hat die Gewohnheit, ihre Jungen zu fressen; so lange sie es bloß bey den überflüssigen bewenden läßt, und nicht mehr frißt, als die, welche sie, wegen ermangelnder Zitzen nicht ernähren kann, so lange kann man es ihr zulassen; denn sie frißt gewiß nur die schlechtesten, und verschont die besten; so bald aber dieses Fressen in Leckerey übergeht, und aus einem besondern Appetit geschieht, so ist es am besten, diese Saue nicht wieder zukommen zu lassen, sondern sie zu mästen und zu schlachten. Die besten Ferkel zur Zucht sind die vom zweyten und dritten Wurfe. Wenn eine Sau geferkelt hat, so läßt man sie einige Tage, nebst ihren Jungen, eingesperrt, und wenn man die Alte in der Folge auf die Weide treibt, so gewöhnt man zu Hause d. Jungen nach und nach aus Fr... sen, indem man ihnen laulich Getränk mit Mehl, Kleyen od. Schroth vermengt, vorgiebt. Ma...

läßt sie 4 bis 6 Wochen saugen. Die beste Zeit der Begattung (des Bröhnens) der Schweine, ist zu Ende May und November, in beyden Fällen fällt die Erziehung der Jungen in einen glücklichen Zeitraum, zwischen Hitze und Kälte.

Mastschweine muß man vor der Mast verschneiden, wenn sie fett und von gutem Geschmack werden sollen. Gewöhnlich verschneidet man die hierzu bestimmten Schweine noch ganz jung, am besten als Saugferkel, doch benimmt man auch alten Kämpen und Müttern ihren Geschlechtstrieb, erstern im siebenten, und letztern im achten Jahre; indessen kann es auch, wenn ihre Stelle ersetzt ist, mit Nutzen früher geschehen, denn jüngere Schweine sind sowol zur Zucht, als auch zum Ansatz mehrern Speckes und bessern Fleisches geschickter, als ältere. Zum Schneiden erwachsener Schweine, ist der Herbst die beste Jahreszeit, und ist ein solches geschnitten, so füttere man es in den ersten Tagen nach der Operation nicht gleich allzu stark, weil dieses oft ihren Tod nach sich zieht. Ferkel kann man zu jeder Zeit, nur nicht in allzu großer Hitze und Kälte, verschneiden. Die Mastung geschieht entweder im Stalle oder im Walde. Letztere ist zwar wohlfeiler, aber die Schweine werden dabey weder so geschwind, noch so fett gemästet, als im Stalle. Vor dem Mästen nehme man den Schweinen das Rangkorn, und gebe jedem derselben nach und nach 4 Loth Spießglas, täglich ½ Loth davon mit ins Futter. Die beste Zeit zum Aufstellen ist gegen Michaelis. Anfänglich füttert man die Mastschweine mit Kraut und Kartoffeln mäßig an, dann giebt man ihnen öfters und in kleinen Portionen, auch abwechselnd, Getraide, besonders Gerstenschroth, gequellte Erbsen, wildes Obst, Rüben, Möhren, Kartoffeln, auch allerhand Abgänge aus der Küche, und wo man Eicheln hat, diese anfänglich ganz, und wenn sie nicht mehr recht daran gehen wollen, geschroten, und dazwischen oft, und reichlich zu trinken. Wo man Brauerey und Brennerey hat, geht die Mast im ersten Falle mit Trebern, und im letztern mit Brandweinspülicht desto geschwinder von statten; nur muß man beym Brandweinspülicht den Schweinen keine Eicheln zu fressen geben, denn diese sind ihnen dabey zu hitzig, und verursachen Bräune. Auch muß man den Spülicht anfänglich sehr stark mit Wasser vermischen, damit sie nach und nach daran gewöhnt werden, weil er ihnen, gleich allein gegeben, ebenfalls zu hitzig seyn würde. Die Eichelmast ist der Buchmast vorzuziehen, denn der Speck wird fester und von bessern Geschmack. Im Sommer treibt man die Schweine auf die Weide, jedoch des Morgens nicht eher, bis der Thau weg ist. Man braucht für sie keine Weide auszusuchen, die ihnen unschädlich sey, denn sie können jede Weide vertragen; nur muß man sie an solche Orte bringen, wo sie durch ihr Wühlen und Verlaufen, (denn sie lassen sich nicht gut im Zaume erhalten) keinen Schaden thun können;

daher muß man Hölzer und Wiesen vermeiden. Uebrigens gehören zur guten Abwartung der Schweine, warme und reinliche Ställe, und zwar so, daß der Kämpe, jede Mutter mit ihren Ferkeln, jedes Paar Mastschweine, einen besondern Stall haben; abgesetzte Ferkel thut man anfänglich von einem Wurfe in einen Koben zusammen, doch wenn sie größer werden, theilt man sie auch in mehr und kleine Partieen. Wegen des Wühlens der Schweine und ihres scharfen Urins, muß der Boden des Stalles mit Platten belegt werden, und diese müssen eine abhängige Lage zur Ableitung des Urins bekommen. Im Winter muß man ihnen viel Stroh geben, um sie vor der Kälte zu schützen. Die Tröge müssen außerhalb der Koben so angebracht werden, daß die Schweine nur mit dem Kopfe und Halse, und nicht auch mit denen Beinen hinein können, weil sie sonst das Futter verunreinigen.

Die Hauptschweinnutzung bey einem Gute geschieht durch den Verkauf der Jungen, als Ferkel, Läufer oder Mastschweine. Bey gegenwärtigen Preisen der Schweine, kann man füglich eine Muttersau jährlich auf 20 bis 25 rthlr. dadurch nutzen. Ueberhaupt nutzt das Schwein 1) durch sein Fleisch, welches nahrhaft, aber für Personen, die es nicht wieder ausarbeiten können, unverdaulich ist. 2) Durch sein Fett oder seinen Speck, welches man theils als Zukost zum Brodte ißt, theils zum Schmelzen der Speisen braucht. 3) Durch die Borsten, welche die Bürstenbinder, und auch die Schuhmacher zu Schuhdrath gebrauchen, und endlich durch den Mist, auf kalte trockne Aecker.

Krankheiten der Schweine sind 1) die Finnen, kleine, von Erhitzung herrührende Wasserbläschen, die man am ersten an der Zunge gewahr wird, auch daran erkennen kann, wenn man zwischen den Ohren und Hüften Borsten auszieht, und deren Wurzel gelblich oder röthlich ist, so sind sie finnig. Das Mittel dawider ist: 1½ Loth Spießglas auf Butterbrod. 2) Die Bräune, diese ist eine Entzündung des Halses, wobey derselbe innerlich so anschwillt, daß das Thier weder schlucken noch Athem holen kann. Man läßt dem Schweine zur Ader, und macht ihm einen Umschlag von Leinsaamen, Kamillen und Pappelkraut im Wasser gekocht, um den Hals. Hierauf kocht man Leinsaamen in Wasser und Milch, seiht es durch, und sprützt es dem Thiere in den Hals; dann giebt man ihm öfters Salpeter, saure Milch oder Sauerteig mit Wasser verdünnt. 3) Das Rangkorn, ist eine weiße Blase am dritten Kerne des Gaumens, welche sich erhitzt und dem Schweine Schmerzen verursacht, die es dadurch äußert, daß es stille steht, oder liegt, mit den Zähnen knirscht, und das Futter versagt. Diese Blase öfnen, (welches jeder Hirte kann), mit Salz und Ofenruß einreiben, und mit Weinessig auswaschen, ist das Mittel dawider, und kühlendes Futter die Diät dabey. Man thut wohl, solches Vorbauungsweise bey allen, zur Mast aufzustellenden Schweinen, zu thun. 4) Das

Lähmen, ist ein Verschlag in den Hinterbeinen, ½ Loth Spießglas mit 1 Quentchen Honig zu einer Latwerge gemacht, und dem Schweine eingesteckt, hilft dafür. 5) Der Durchfall, befällt gewöhnlich die Ferkel kurz vor oder nach dem Entwöhnen, und wird durch Füttern mit Holzasche, die man, im Fall die Ferkel noch saugen, auch der Alten zu fressen giebt, gehoben. 6) Die Pocken und Masern bekommen die jungen Schweine so gut wie die Kinder, sie sind aber nicht gefährlich, und werden durch Milchsaufen geheilt. 7) Verstopfung entsteht bisweilen, wenn die Schweine beym Austreiben auf die Stoppeln, kurz nach der Erndte, viel Körner im Felde fressen. Man gießt ihnen viel Kamillenthee ein, und giebt ihnen Klystiere von Kamillen und Milch. 8) Vorbauungsweise thut man wohl, den Schweinen im Frühjahre und Herbste folgendes Brechmittel zu geben:

Lorbeeren 4½ Loth,
Nießwurzel } von jed. 2¼ Loth.
Spanische Seife }
Schwefel } von jeden 5
Kressensaamen } Quentchen.

dieses pulverisirt, vermischt, und jedem, nicht trächtigen Schweine, 2, dem Läufer aber 1½ Quentchen des Morgens nüchtern in trockenen Kleyen gefüttert, nachdem man vorher den Trog ganz rein gemacht hat. Im Fall sie es nicht rein ausfressen, giebt man ihnen noch etwas trockenen Schroth in den Trog, aber durchaus nichts zu saufen. Nach dem, einige Stunden darauf, erfolgten Brechen, läßt man sie heraus, und reinigt die Tröge und Koben. 9) Auch ist ein gutes Vorbauungsmittel wider alle Krankheiten der Mastschweine, wenn man einen geräucherten Fuchs in die Tröge legt, und das Futter darauf schüttet; sie fressen zwar den Fuchs nicht, jedoch das Futter, so darauf liegt, und man hat nie Beyspiele, daß ein Mastschwein, welches einen Fuchs, oder ein Stück davon in seinem Troge hatte, von irgend einer der gewöhnlichen Krankheiten der Mastschweine wäre befallen worden. Ein mehreres über die Schweinzucht enthält das vortreffliche Buch: Gotthard, das Ganze der Schweinezucht, 1797.

Das wilde Schwein heißt in seiner Jugend ein Frischling, im zweyten Jahre ein überlaufener Frischling; nun wird das männliche Geschlecht im dritten Jahre ein Keuler, hierauf ein angehend Schwein, dann ein hauend Schwein, und ist es recht stark, ein Hauptschwein genannt. Das weibliche Geschlecht führt den Namen Bache. Ihre Brunst (Begattung) fällt in die letzte Hälfte des Novembers, und nach 4 Monaten frischen sie, d. h. sie bringen 5 bis 7 junge zur Welt. Die wilden Schweine gehören eigentlich zur Mitteljagd, doch findet man auch Güter, welche mit der Niederjagd und dem Schweinschuß beliehen sind.

Schwellen sind, bey hölzernen Gebäuden, horizontal liegende Bäume, worein die Säulen gelocht werden, und die daher das ganze Gebäude tragen. Sie müs-

sen von guten kernichten eichenem, oder wenigstens kiefernem Holze, und von einer, der zu tragenden Last angemessenen, Stärke seyn, und auf einem tüchtigen Grunde, oder Füllmunde von Bruchsteinen ruhen. Wird dieser gemauert, wenn die Schwellen schon gelegt sind, und einstweilen auf Klötzern oder einzelnen großen Steinen ruhen, so nennt man es die Schwellen unterschlagen. Schwelle nennt man auch den untern horizontalen etwas erhabenen Theil eines Thürgerüstes.

Schwemmen der Pferde, heißt solche ins Wasser reiten, um ihnen den Koth und Staub von den Füßen zu waschen. Gemeiniglich sind bey großen Rittergütern besondere Pferdeschwemmen zu diesem Behuf angebracht, man kann es aber auch in jedem, nicht zu tiefen oder zu schlammigen Teiche, und in jedem nicht zu tiefen oder zu reißenden Fließwasser verrichten. Schädlich ist die Gewohnheit, die Pferde gleich, wie sie von der Arbeit kommen, in die Schwemme zu reiten. Dieß zieht oft Verschlag, Maucke und andere Krankheiten der Füße nach sich; wenn die Pferde hingegen eine Stunde im Stalle gestanden haben, so ist es ihnen unschädlich, ja vielmehr dienlich.

Schwengel, nennt man ein Stück Holz, welches in seinem Mittelpuncte auf so eine Art befestigt ist, daß es auf beyde Seiten durch irgend eine Kraft auf und nieder bewegt werden kann. So hat man Brunnen-Pumpen-Glockenschwengel rc. Diesen Namen führt auch an manchen Orten eine Waage, woran Pferde gespannt werden.

Schwindel, ist überhaupt eine Krankheit des Hauptes, die aus verschiedenen Ursachen herrührt; sie ist aber bey den Schaafen vorzüglich dem Landwirthe merkwürdig, wo sie unter dem Namen der Drehkrankheit bekannt, und auch unter dem Worte Schaaf, unter diesem Namen nach ihren Ursachen, Kennzeichen, und den Mitteln dawider, beschrieben worden ist. Hier wollen wir nur noch anführen, daß sie sich auf dreyerley Art äußert, und daher die damit befallenen Schaafe, nach diesen drey verschiedenen Aeußerungen, auch verschiedene Namen führen; denn man nennt sie 1) Dreher, diese stehen oft bey ihrem Futter, ohne es zu bemerken, gehen oft von der Heerde fort, bleiben zurück, und wenn sie fortgehen wollen, drehen sie sich in einem Kreise herum. 2) Segler, diese tragen den Kopf hoch, und laufen gerade aus, und 3) Traber, welche den Kopf auch hoch, und oft bis in das Genick ziehen, dabey traben wollen, aber ausgleiten und kraftlos hinfallen. Diese beyden letzten Arten sind schwerer zu heilen, als die erstere, denn man weiß nicht, wo die Wurmblase sitzt, und muß daher den Trepan bloß auf Gerathewohl ansetzen; bey den Drehern hingegen darf man nur Achtung geben, nach welcher Seite sie drehen, und versichert seyn, daß die Blase mehrentheils auf der entgegengesetz-

gesetzten Seite des Gehirns liegt; und da ihr Druck bey diesen so stark ist, daß er eine weiche Stelle verursacht, so kann man solche leicht finden, wenn man mit den Finger diese weiche Stelle sucht; trift man sie nicht am bezeichneten Orte an, so suche man sie auf der Oberfläche des Gehirns, und die weichste Stelle, die man unter dem Drucke des Fingernagels findet, ist der sicherste Ort zum Ansetzen des Trepans. Noch sicherer ist diese Kur durch den Trokar zu bewirken, dessen Abbildung Fig. 39. sub. No. 1. 2. 3. 4. zu sehen ist. Wenn man den vorbeschriebenen weichen Ort gefunden hat, bindet man ihm alle 4 Füße zusammen, und schiert ihm alle Wolle vom Obertheile des Kopfes rein ab, wobey der Kopf von einer andern Person ganz fest gehalten werden muß, damit er gar nicht zucken kann. Nun sucht man nochmals die weichste Stelle, und wenn man diese hat, setzt man den Daumen der linken Hand auf den zum Einstiche bestimmten Punct. Nun nimmt man das sub No. 3. bezeichnete Instrument nach Beschaffenheit der Lage des Wurmes a — b seichte oder hoch, und den mit bey d zugedrehten Schräubchen festgestellten Trokar in die rechte Hand, so daß der Kopf desselben auf dem Obertheile der rechten Hand in deren Mitte zu stehen kommt, schließt sodann die Hand zusammen, daß der Zeigefinger und Daumen auf den Punct c zu liegen kommen, die andern 3 Finger aber den mittlern Theil des Trokars fest halten. Sodann setzt man das Instrument auf die mit den linken Daumen festgehaltene weiche Stelle, und stößt es zwar senkrecht, doch in einer etwas schrägen Richtung, bis zu dem Punct c in das Gehirne, dreht das Schräubchen d etwas auf, ziehet das sub No. 1. gezeichnete Stilet aus der Röhre heraus, und läßt dagegen von einem andern die Röhre No. 2. in die No. 3. stecken. Wenn dieses glücklich und am rechten Orte geschehen ist, so kommt das in der Blase enthaltene Wasser sogleich, wenn man das Stilet herausgezogen hat, durch die Röhre gelaufen; man wendet sodann das Schaaf mit dem Kopfe um, damit der Obertheil des Hirnschädels unterwärts gerichtet, und die Wurmblase mit dem darinnen befindlichen Wasser dadurch aus der Tiefe, nach der Oberfläche des Gehirns, und an den Ort des Abflusses getrieben wird, und desto besser ausläuft. Gienge dadurch noch nicht alles heraus, so zieht man es durch die Sprütze No. 4 vollends an und aus. Hätte man ja den rechten Fleck der Wurmblase nicht getroffen, so kann man den Einstich mit dem Saugtrokar, ohne Schaden des Thieres, mehreremale wiederholen, welches aber bey dem Trepan der Fall nicht ist. Kömmt man mit diesem an den unrechten Ort, so stirbt das Schaaf unter der Operation. Ist das Wasser hinlänglich herausgezogen, so bindet man das Thier auf, bringt es in einen luftigen Stall, und befeuchtet ihm den Obertheil des Ko-

pfes

pfes täglich einigemal mit laulichem Wasser, bald mit Essig vermischt. Ein Verwahrungsmittel wider diese Krankheit ist, wenn man den Lämmern von der Geburt an den Kopf bisweilen mit Terpentinöl bestreicht, oder mit Wasser wäscht, worinn Wermuth gekocht worden ist, welches beydes die Insecten nicht vertragen können.

Schwinge, Futterschwinge, ist ein, muldenförmig geflochtener, Korb, worinnen man das Pferdefutter, so viel man davon auf einmal in die Krippe schütten will, erstlich durch eine Bewegung von dem, etwa darinnen noch befindlichen, Staube und Unrath säubert, dann mit Heckerling vermischt, und endlich den Pferden in die Krippe schüttet.

Schwingen, nennt man 1) als Hauptwort, die breiten Sprossen der Wagenleitern, welche die Ober- und Unterbäume derselben in einer gewissen Entfernung von einander halten. 2) Als Zeitwort, a) die Bewegung mit der Futterschwinge, womit man den Staub vom Futter scheidet. b) Die Arbeit bey der Bereitung des Flachses, da man mit einem, besonders darzu verfertigten, hölzernen Messer, das Schwingemesser genannt, den getrechten Flachs herabwärts behaut, um die, von den vorhergehenden Arbeiten noch nicht herausgebrachten Schöben vollends davon zu scheiden.

Schwitzen, heißt beym Getraide, Heu und Grummt, wenn es, sobald es einige Tage eingepanst gelegen hat, über und über feucht, und nach einiger Zeit wieder trocken wird. In diesem Zustande soll man ersteres nicht dreschen, und letzteres nicht füttern, weil dieses dem Viehe, welches davon genießt, schädlich, und die Körner von jenem nicht gut aus dem Strohe gehen, auch so wie das Stroh leicht muhlich wird. Hinlängliche Luftzüge in den Scheunen und Heuböden mindern das Schwitzen, und befördern geschwindere Austrocknung.

Scorzonere, Spanische Haferwurzel, Viperngras, Schlangenmord, ist ein Wurzelgewächs im Küchengarten. Die Wurzel wird nie holzig, sie bleibe in der Erde, so lange sie wolle; sie ist auch ausdauernd, und trägt demohnerachtet Saamen, wird auch dabey immer stärker. Ihre Hauptbenutzung ist zum Caffee, wozu sie wohlschmeckender und gesünder ist, als die Eichorienwurzel. Sie wird im Frühjahre Reihenweise in ein, etwas feuchtes, aber gutes Land gesäet, und den Winter durch mit kurzem Miste bedeckt, damit die Fettigkeit davon durch den Regen und Schnee hinein zieht. Im zweyten Herbste ist die Wurzel zum Gebrauche gut. Der Saame fliegt im reifen Zustande leicht aus, daher man ihn täglich, wie er reif wird, nach und nach abnehmen muß.

See, (der) ist ein stehendes Was-

Wasser von großem Umfange, welches keinen Ausfluß hat und nie vertrocknet. Mehrentheils haben sie süßes Wasser, und unterscheiden sich dadurch vom Meere, doch hat man auch Landseen, z. B. einen in der Grafschaft Mannsfeld, dessen Wasser gesalzen ist. Gewöhnlich sind sie sehr fischreich, und die Fischerey darinnen wird zur wilden Fischerey gerechnet, auch so behandelt, und gemeiniglich verpachtet; wobey aber dem Pachter allezeit zur Bedingung zu machen ist, daß er die Brut und kleinen Fische, so wie in der Streichzeit die Rögner, wieder in den See wirft, damit die Vermehrung nicht unterbrochen wird.

Seide, ist 1) ein Gespinst feiner Fäden, das man entweder von Seidenwürmern oder von der sogenannten Seidenpflanze, s. d. Wörter, gewinnt; wie wohl diese letztere den Namen Seide eigentlich mit Recht nicht verdient. 2) Ein Unkraut, das im Flachse auch in anderm Getraide wächst, dasselbe um- und zur Erde niederzieht, s. Flachsseide.

Seidenbau, hierunter versteht man die Abwartung der Seidenwürmer, und alle Geschäfte, die man zu Gewinnung der Seide betreibt.

Seidenpflanze, stammt aus Syrien- und Nordamerica, und hat eine daumenstarke perennirende Wurzel, eyrunde Blätter, welche oben dunkelgrün, unten mit einem weißlichen Filze überzogen sind. Die Blüthe erscheint im Julius, wie eine kleine Kugel mit vielen Knöspchen, welche nach und nach einen großen Ballen von blaßröthlicher Farbe bilden, und wovon ein Stängel wohl 30 bis 40 trägt. Auf diese folgen längliche, platte und runde Saamenhülsen, welche sich, bey erfolgter Reife, öfnen, worinn sich die gelbbraunen, runden, platten und dünnen, an der Spitze mit einem Büschel langer Fasern versehenen, Saamenkörner befinden. Sie wird durch Saamen, aber weit geschwinder und leichter durch Wurzelableger, fortgepflanzt. Man schneidet von alten Stöcken Wurzeln ab, welche Augen haben, und legt sie im Herbste reihenweise, $\frac{3}{4}$ Elle aus einander, in die Erde, und zwar, wenn sie recht gut gedeihen sollen, in ein wohl gegrabenes und gedüngtes, auch von Unkraut gereinigtes Land; doch kommen sie auch in jedem Boden und ohne alle Cultur, fort. Sie nützt 1) durch die seidenartigen Fasern ihrer Saamenkörner, welche der Floretseide an Behandlung und Güte gleich sind, und mit Baum- oder feiner Schaafwolle vermischt, zur Bereitung schöner Zeuge, besonders des sogenannten englischen Leders, Strümpfe, Mützen 2c. gebraucht werden. In Lausanne braucht man sie auch zu Dochten bey der großen Lichtfabrik. Man kann diese Saamenseide veredeln, wenn man bey anfangender Blüthe alle Nebenstängel bis auf die Hälfte einknickt, und wenn sie verdorrt sind, abschneidet, auch dem Hauptstängel nur die 4 oder 5 untersten Blumenbüschel läßt, und die an-

dern abbricht. Diese werden im August reif, und wenn sich die Saamenhülse öfnet, schneidet man sie bey trockner Witterung ab, trocknet sie im Schatten, nimmt den Saamen heraus, und befreyt ihn von den Fasern. Nach der Erndte, ehe Nachtfröste eintreten, schneidet man die trocknen Stengel glatt bey der Erde weg, ersetzt die eingegangenen Stöcke durch neue Pflanzen, und bedeckt sie mit Miste. Im Frühjahre muß die Erde vorsichtig umgraben werden, damit man die Pflanzen nicht beschädigt. 2) Nützt die Seidenpflanze durch ihre Stengel, welche wie Flachs bereitet, ein Gespinst geben, woraus man gute Zeuge verfertigt. 3) Ist sie wegen der Süßigkeit und des bey sich führenden Honigs ihrer Blüthen, eine sehr gute Bienenweide. Auch siedet man in America einen braunen Zucker daraus.

Seidenwurm, Seidenraupe, ist eine weiße Raupe mit gehörntem Schwanze, welche mit dem, aus ihrem eigenen Körper gezogenen Faden, ein Gespinst von der Größe und Gestalt eines Taubeneyes macht, aus welchem in der Folge durch mancherley Arbeiten, die Seide bereitet wird. Der Seidenwurm entsteht aus einem kleinen gelblichen, oben mit einem braunen Pünktchen versehenen Eye, von der Größe eines Mohnkörnchens, welches weder eingedrückt noch eingefallen seyn darf, wenn es brauchbar seyn soll; man setzt es an einem warmen Orte in der Sonne, oder in einer warmen Stube auf; die dazu nöthige Wärme ist 18 Grad nach Reaumur, und der Wurm kriecht in kurzer Zeit aus dem braunen Pünktchen des Eyes. Anfänglich hat er ein schwarzes und rauhes Ansehen. Sein Gespinst betreibt er Anfangs zwar fleißig, aber sehr unordentlich, in der Folge aber mit der größten Genauigkeit und Ordnung. Ein solches nennt man im fertigen Zustande Cocon. Nach 16 bis 20 Tagen kriecht aus demselben ein Nachtvogel, der anfänglich einen halben Tag Zeit braucht, ehe seine Flügel abtrocknen, daß er fliegen kann. Das Weibchen ist größer und stärker als das Männchen. Sobald sie ihre gehörige Größe erreicht haben, begatten sie sich, worauf das Weibchen in wenig Tagen drey bis fünfhundert Eyer legt, und dann, nebst ihrem Gatten, stirbt. Zur Fortpflanzung wählt man die größten und schönsten Gespinnste, sonst geht die Nachkommschaft in ihrer Größe zurück. Die Güte der Seide hängt von der Cultur ab.

Die Seidenwürmer werden gleich nach ihrer Geburt mit jungen Sallatblättern gefüttert, nach dem neunten Tage häuten sie sich, und dann nimmt die Fütterung mit den Blättern des weißen Maulbeerbaumes ihren Anfang, denn wollte man fortfahren sie mit Sallatblättern zu füttern, so würde dadurch nur ein grobes und schlechtes Gespinnst entstehen. In Ermangelung der Maulbeerblätter wären die Blätter der Rüster noch dienlicher darzu, sie fressen sie, wenn sie noch zart und grün sind, eben so gern als jene. Alle

Unreinigkeiten, besonders die Ausdünstungen ihres eigenen Auswurfes, sind ihnen schädlich, daher man diese täglich wegputzen und sie immer sorgfältig rein halten muß. Man muß sie an einem bequemen, geräumigen und trocknen Orte aufbewahren, bey neblicher Luft kein Fenster öfnen, und sie für Mäusen, Spinnen, Ameisen und Vögeln; vorzüglich aber für Schwalben hüten, daher täglich die Wände abkehren, Mäusefallen stellen, und sorgfältig Acht haben, daß kein Mäuseloch in der Kammer sey. Die Blätter, die man ihnen zu fressen giebt, müssen schlechterdings ganz trocken, und also vorher an einem schattigen Orte, damit sie nicht welken, getrocknet seyn. Bey Gewittern muß man sie zudecken; denn der Blitz verursacht ihnen die Gelbsucht und den Tod. Vom nassen Futter bekommen sie den Durchfall, welcher ansteckend und schwer zu heilen ist; auch schwellen sie davon auf, versagen das Futter, und sterben plötzlich. Unreinigkeit zieht ihnen die Darrsucht zu, die sich um die Zeit der vierten Häutung äußert, wo sie auch der Wassersucht unterworfen sind. Heilmittel wider diese Krankheiten sind bis jetzt noch nicht bekannt, daher suche man sie nur durch genaue Beobachtung alles so eben Gesagten vor diesen Krankheiten zu bewahren, und sobald sich Kranke zeigen, nehme man sie sogleich weg, und gebe sie, nebst den nach der Fortpflanzung gestorbenen Nachtvögeln, den Hünern, die sie gern fressen.

Die Seidenwürmer erreichen ein Alter von 30 Tagen, binnen welcher Zeit sie sich viermal häuten, das erste Mal nach dem neunten Tage, das zweyte Mal bald, nachdem sie an die Maulbeerblätter gewöhnt sind, das dritte Mal nach und nach, und das vierte Mal kurz vor dem Einspinnen. Mit jeder Häutung fällt ihre Farbe mehr ins Weiße. Nach der vierten fressen sie doppelt so viel, als vorher, und 6 bis 7 Tage darnach werden sie unter dem Halse roth, verlieren den Appetit, werden unruhig, und suchen einen bequemen Ort zum Einspinnen. Nun ist es Zeit, ihnen entlaubte Birkenreiser aufzustellen, an welchen sie hinankriechen, und sich einspinnen. Im Gespinnste werden sie binnen 8 Tagen zur Puppe, da man denn die besten zur Fortpflanzung ausließt, und die übrigen dadurch tödtet, daß man sie auf einen nicht allzu heißen Backofen legt, oder in einen, mit einem baumwollenen Tuche zugedeckten Korbe über einen Kessel mit siedenden Wasser stellt, worein etwas Oel und Salz gethan worden; noch besser aber, daß man Papier in Terpentinöl getränkt, zwischen die Cocons legt, wovon sie in 12 Stunden sterben.

Die Seidenwürmer spinnen, wie schon oben erwähnt worden ist, zweyerley Seide, die erste, unordentlich gesponnene, ist die sognannte Floretseide, die zweyte, welche sie in der größten Ordnung spinnen, ist die eigentliche feine Seide, die jedoch auch ihre Abstufungen hält. Vor dem Ab-

Abhaspeln thut man die Cocons in ein Gefäß mit warmen Wasser, worinnen etwas arabischer Gummi aufgelößt worden ist, dann haspelt man die Seide auf einem besondern Werkzeuge, die Seidenhaspel genannt, welche die Seide zugleich abwindet und zwirnt, ab. 600 Cocons wiegen ohngefehr 1 Pfund, und dieses giebt 4 Loth Seide. Die Bewegung einer guten Seidenhaspel muß gleich und eben seyn, damit die Fäden nicht so leicht zerreißen.

Seife, ist eine, aus einer Fettigkeit und einem Laugensalz bereitete Masse, welche eine auflösende und erweichende Kraft hat, und zum Reinigen der Wäsche, zum Walken der Tücher, zum Einschmieren hölzerner Maschinen, auch zu mancherley Arzneymitteln gebraucht wird. Dasjenige, was die Reinigung bewirkt, ist das Fett, worzu man nicht nur alle Arten vom thierischen Fett, sondern auch Oele aus dem Pflanzenreiche, wie nicht weniger Wachs und andere Fettigkeiten gebrauchen kann. Das Laugensalz hingegen giebt der Seife die auflösende Kraft. Von der richtigen Vermischung dieser Bestandtheile hängt aber alles ab. Man hat vielerley Arten von Seife, nemlich die gemeine Waschseife, fleckigte, marmorirte, wohlriechende, grüne und schwarze Schmierseife, Apotheker- und Venetianische Seife; unter allen diesen aber ist dem Landwirthe bloß die gemeine Waschseife schätzbar. Zwar bereiten sie eigentlich die Seifensieder, doch erspart ein Landwirth, der solche selbst sieden lassen kann, zumal in großen Wirthschaften, wo man selbst Fett und Asche genug hat, wenigstens die Hälfte, gegen den Einkaufspreiß, daran.

Die gemeine Waschseife wird auf folgende Art bereitet: Man nimmt darzu Talg von Rindern, Schaafen und Ziegen, auch kann man alles alte und nicht gebrauchte Fett, ausgekochte Knochen, Speckschwarten u. s. w. darzu gebrauchen, doch wird allezeit von dem reinsten und schönsten Talge die beste Seife. Das erste Geschäft beym Seifensieden ist die Bereitung der Lauge. Dieses geschieht folgendergestalt: Man siebt Asche, bringt sie auf einen Haufen, feuchtet sie an, macht oben in den Haufen eine Vertiefung, und schüttet Kalk hinein, der sich darinn allmählig ablöscht, endlich schaufelt man alles fleißig durch einander. Diese Mischung schüttet man in das Aescherfaß, welches ein hohes, mit einem Stellboden, und darunter mit einem Zapfen versehenes Faß ist, und gießt siedendes Wasser, oder noch besser, Mutterlauge, nemlich die, von dem vorigen Sud übrig gebliebene Lauge darauf. Nach einiger Zeit zapft man die Lauge ab, und, wenn sie noch nicht stark genug ist, gießt man sie wieder darauf, und wiederholt dieses so oft, bis sie scharf genug ist, wo man sie dann Meisterlauge nennt. Ob sie scharf genug sey, erkennt man daran, wenn sie ein hinein ge-

worfenes Ey trägt. Der Rückstand in dem Fasse, ist die sogenannte Seifensiederasche, ein vortreffliches Düngungsmittel, vorzüglich auf Lehmsandboden. Den Talg schneidet man in Stücke, zerläßt ihn in einem Kessel, gießt die Meisterlauge darzu, und rührt beydes, bey einem mäßigen Feuer, beständig um. So siedet man die Masse so lange, bis sie etwas dick zu werden, anfängt. Sodann löst man Küchensalz in reinem Wasser auf, schüttet es in den Kessel, und läßt die Masse eine Nacht ohne weiteres Feuern stehen. Den andern Morgen fängt man wieder an zu sieden, und nun steigt die Seife in die Höhe, und sammelt sich oben in Klümperchen. Diese seihet man durch Leinwand in ein Kühlfaß, läßt sie etwas abkühlen, bringt sie wieder in den Kessel, und siedet sie noch 8 bis 9 Stunden, in welcher Zeit sie, wenn das rechte Verhältniß zwischen Talg und Lauge, und beydes selbst gut war, brauchbar seyn muß; außerdem muß man von dem einen oder andern dieser Stücke, noch das Fehlende hinzuthun, und noch länger sieden. Ist die Seife gahr, so bringt man sie nochmals ins Kühlfaß, aus welchem man die Mutterlauge abzapft, und die Seife, wenn sie etwas abgekühlt ist, in die Formen bringt. Diese sind hölzerne Kästchen, mit durchlöcherten Boden, der mit Leinwand überzogen ist. In diese gießt man die Seife durch ein Beuteltuch, läßt sie trocknen, und zerschneidet sie in Riegel und Stücken.

Der Kalk und das Küchensalz sind nicht wesentliche, aber zur geschwindern Bereitung nützliche Bestandtheile der Seife.

Das Verhältniß der Materialien ist das schwerste Stück dieser Arbeit, man rechnet auf einen halben Dreßdner Scheffel Asche, 3 bis 4 Metzen Kalk, einen Stein Talg, und eine Metze Küchensalz, doch macht auch die mehrere oder geringere Güte dieser Bestandtheile darinnen einen Unterschied. Aus einem Pfunde guten Talgs bekommt man zwey Pfund Seife, aber freylich weniger, wenn der Talg schlecht ist.

Sellerie, Cellerie, Zellerie, gehört zu den Küchengewächsen, und zwar unter die Wurzelgewächse. An Gräben und Sümpfen wächst er wild, und in diesem Zustande hat er einen unangenehmen Geruch, scharfen, bittern Geschmack, und zeigt sogar giftige Eigenschaften. Durch die Cultur hat man ihn zu einem gewürzhaften und angenehmen Gewächse gemacht, doch ist er denen, zu epileptischen Zufällen, ingleichen zu Schlage und Schwindel geneigten Personen, schädlich. Man hat verschiedene Arten davon; die vorzüglichsten darunter sind der Sellerie mit rothgestreifter Wurzel, der Staudensellerie, dessen Keime man als Sallat, und die Blätter in Suppen ißt, und der Knollensellerie, mit großen runden Wurzeln, welche bey guter Wartung die Größe der Kohlrabiköpfe erreichen. Diese letztere Art ist die gemeinste, weil man das

Kraut

Kraut davon so gut wie die Wurzel brauchen kann. Man säet den Saamen entweder ins Mistbeet, oder im zeitigsten Frühjahre in fettes, feuchtes, wohl zubereitetes Gartenland. Man gräbt es um, tritt es etwas zusammen, harket es wieder gerade, streut den Saamen oben auf, und harkt es fein zu. Ist das Land frisch gegraben und nicht zugetreten, so fällt der Saamen zu tief, und geht nicht auf. Nach Beschaffenheit der Witterung liegt er wohl 4 bis 6 Wochen in der Erde, ehe er aufgeht. Man muß ihn von Zeit zu Zeit begießen. Wenn die Pflanzen so groß sind, daß man sie fassen kann, so zieht man davon so viel aus, daß die übrig bleibenden einen Zoll Raum rings umher behalten, und wenn sie fingerslang sind, versetzt man sie reihenweise ½ Elle aus einander. Je tiefer das Land gegraben ist, je größer werden die Knollen. In der Folge wird der Sellerie reihenweise behackt, und die Erde an die Pflanzen angehäufelt. Gegen Ende des Octobers ist er zum Gebrauche gut; man kann ihn den Winter über im Lande lassen, doch ist es besser ihn auszuziehen, und in Gruben oder Kellern einzuschlagen. Den Saamen zieht man aus den schönsten Knollen, die man wie Saamenrüben behandelt.

Senf, ist eine Gewürz- und auch eine Oel gebende Pflanze. Man unterscheidet ihn nach der Farbe seines Saamens, in schwarzen Senf und in weißen Senf; außerdem hat man noch den wilden Senf, Ackersenf, der als Unkraut wild wächst, aber durch Cultur leicht veredelt werden könnte. Der Saame des schwarzen Senfes ist braunroth, und des weißen, gelblich. Dieser wächst mehr in den wärmern Ländern, jener hingegen wird bey uns erbaut. Er hat viel Aehnlichkeit mit dem Rübsaamen, sowol in Rücksicht der ganzen Pflanze, als auch besonders der Blüthe, wird auch in eben so zubereitetes Feld gesäet, wie der Sommerrübsaamen, nur die Saatzeit ist verschieden; denn der Senf wird im zeitigen Frühjahre, bis höchstens zu Anfange des Mayes gesäet. Er ist eine sehr harte Pflanze; denn es schadet ihm kein Insect, und wenn er auch von solchen angefressen wird, so wächst er doch allezeit wieder; auch kann er überständig reif werden, ohne auszufallen. Seine Körner geben viel und gutes Brennöl, das aber nur unter besondern Vorrichtungen, allenfalls eßbar ist. Auch werden die Körner in besondern Senfmühlen zermalmt, und mit Most oder Weinessig und Honig, oder Zucker zum Speisegebrauch unter dem Namen Möstrich bereitet. Er hat auch medicinische Eigenschaften, besonders ist er mit Brodkrume und Weinessig zu einem Umschlag gemacht, und aufgelegt, ein heilsames reitzendes Mittel wider Schlagflüsse und andere damit verwandte Krankheiten. Auch die Bienen finden an seiner Blüthe eine so gute Weide, als an der Rübsaamenblüthe.

Sense, ist ein schneidendes Werkzeug zum Abmähen des Grases

ses und Getraides. Sie besteht aus einem sehr dünnen, ohngefehr 1½ Elle langen, hinten am Baume 4, in der Mitte drey querfinger breiten, dann aber wie ein Habichtsschnabel, krumm und ganz spitzig zulaufenden, wohl verstählten und scharf geschliffenen Eisen. Dieses ist durch einen eisernen Ring an dem oben einwärts, und unten auswärts gebogenen Sensenbaum befestigt. Dieser ist ohngefehr 2½ Elle lang und etwa um ein Drittheil von oben herein mit einem hölzernen, haackenförmigen Knebel versehen, den man im Mähen mit der rechten, so wie das obere Ende desselben mit der linken Hand faßt. Eine so gestallte Sense nennt man eine Grassense, und man braucht sie um Gras, Klee, und Hülsenfrüchte damit abzumähen. Von dieser ist die Getraidesense, die man zum Hauen des Getraides und der Oelfrüchte braucht, verschieden. Diese hat noch ein Sensengerüst, bestehend aus einer Säule 20 Zoll lang von weichem Holze, mit vier, gleich weit von einander stehenden Spiesen von Maßellernen, oder andern hartem Holze, einen Bügel von Weißdorn, welcher den Baum und die Sense, und einen Steg von weichem Holze, welcher den Baum und den Bügel zusammen hält, und woran Dräthe befestigt sind, welche die Bügel halten.

Servitut, ist eine Verbindlichkeit, irgend etwas von einem andern zu dulten. Man theilt die Servituten in städtische und ländliche. Erstere haften auf Gebäuden, z. B. das Traufrecht eines andern zu dulten, letztere auf Grundstücken, z. B. die Hut- und Trift von einem andern darauf zu leiden. Diese können, wenn sie nur zu gewissen Zeiten exercirt werden, nach 31 Jahren 6 Wochen 3 Tagen, durch Präscription erlangt oder verloren werden. Beym Verkauf des Grundstückes muß die Servitut im Anschlage, so wie bey der Subhastation desselben in der Consignation bemerkt werden, sonst ist der Käufer befugt, sich dieserhalb an den Verkäufer zu halten. Wer die Quasi Possess einer Servitut erlangt, d. h. sich solche eigenmächtig angemaßt hat, bleibt zwar so lange darinnen, bis er gerichtlich wieder daraus entsetzt wird, doch kann man solche auch außergerichtlich durch Pfändung unterbrechen. Ob aber einer im Besitz einer Servitut geschützt werde, beruht auf dem Unterschiede, ob es Servitus continua ist, die man zu allen Zeiten exercirt. Z. B. ein Fußsteig, den jemand über sein Feld leiden muß, diese kann man durch eine jährige ununterbrochene Ausübung derselben erlangen; eine servitus discontinua wird, z. B. die Behütung eines Ackers, wenn er brache liegt, muß nebst diesem jährigen Besitze, auch wenigstens schon dreymal exercirt worden seyn. Wer eine Servitut zu erleiden verbunden ist, z. B. eine Trift, einen Weg rc., der darf solche durch Umreißung der Felder oder sonst, nicht schmälern.

Sichel, ist ein, zu gleichem Gebrauche, wie die Sense bestimmtes schnei-

schneidendes Werkzeug, von der Gestalt eines halben Mondes mit einem Handgriffe. Man theilt sie auch in Gras- und Getraidesicheln, letztere sind grösser als die erstern, an manchen Orten auch an der Schneide mit ganz feinen Sägezähnen versehen, welche den Grassicheln, auch an den meisten Orten den Getraidesicheln fehlen.

Sichelklee, Schwedische Luzerne, wächst wild auf trocknen Wiesen, Rainen, und in Wäldern. Er treibt gelbe büschelliche Blüthen, welche eine sichelförmige Saamenschote hinterlassen. Es ist ein sehr gutes Viehfutter, und dauert 4 bis 5 Jahre, und auf trocknen Boden als Futtergras zu säen, brauchbar, auf den Wiesen hingegen würde er nicht lange dauern, weil er zur Zeit der Heuerndte noch nicht reif ist, und daher keine Gelegenheit hat, seinen Saamen zu schütten. Natürlichen Herbstwiesen, die erst im August gemäht werden, wäre er, bey ihrer ohnehin trocknen Lage, am angemessensten.

Siede, Brühfutter, Gesott, ist das Futter, welches man den Kühen zu der Zeit reicht, wenn man nicht grünes Futter im Ueberflusse hat. Es besteht aus gestampften Rüben, Möhren, Kartoffeln, Krautstrünken, mit Spreu, Ueberkehre, geschnittenem Futterstroh und Grummt, auch nach Befinden für die trächtigen und säugenden Kühe mit etwas Schroth vermengt. An manchen Orten giebt man es dem Viehe bloß mit etwas kaltem Wasser angefeuchtet, an andern mit siedendem Wasser aufgebrüht. Letzteres wird dem Viehe oft schädlich, weil manche in der Jugend dadurch verbrüht, und in ihrem Wachsthume zurückgesetzt werden; hingegen giebt das Vieh darnach schutzhaftere Milch. Das beste, auf Erfahrung gegründete, Verfahren dabey, ist folgendes. Man thue dieses Futter in einen, der Menge des Viehstandes angemessenen, Siedebottig, Siedeböse, Siedefaß, und gieße das siedende Wasser darauf, lasse es aber einen halben Tag stehen, ehe man es dem Viehe giebt, so wird es solches lauwarm bekommen, und daher der Gefahr des Verbrühens nie ausgesetzt seyn, wohl aber die Vortheile der Aufbrühung zu genießen haben. Sobald man also die Kühe gefüttert hat, brühe man sogleich wieder die Siede der folgenden Fütterung auf, so wird man diesen Endzweck vollkommen erreichen.

Siegelgeld, ist eine gewisse Abgabe, die jeder der Obrigkeit entrichten muß, wenn sie ihm ein gerichtliches Document, als Kaufcontract, Consens u. s. w. mit vorgedrucktem Gerichtssiegel ausfertigen läßt. Dieses gehört bey Patrimonial-Gerichten nicht, gleich andern Gerichtsgebühren, dem Gerichtsverwalter, sondern dem Gerichtsherrn.

Sömmern des Feldes, heißt so viel, als Aecker, welche eigentlich in der Braachart liegen, und den folgenden Herbst mit Wintergetraide besäet werden sollen,

len, mit Sömmerungsfrüchten, als: Hülsenfrüchten, Klee, Kraut und andern Erdfrüchten, Sommerrübsaamen, Lein u. s. w., auch an manchen Orten, (welches jedoch schädlich ist) mit Gerste besäen. Hin und wieder, an solchen Orten, wo die Felder die Hut- und Triftservitut leiden müssen, ist dieses Sömmern beschränkt, und jedem nur eine bestimmte Ackerzahl zu Sömmern nachgelassen. Sömmern nennt man auch, wenn große, mit weitläuftigen Aesten und vielen, sich weit umher verbreitenden Wurzeln, den dabey stehenden Unterholze oder Getraide und Grase durch ihr Laub die Wirkung der Sonne, Regen und Luft, und durch ihre Wurzeln einen großen Theil der Nahrungssäfte aus der Erde entziehen. Dieses thun vorzüglich Buchen, Eschen, Linden und Nußbäume, auch stark belaubte, und daher auch mit weitläuftigen Wurzeln versehene Eichen. Diese sollte man daher freylich an Holzrändern, wo Feld anstößt, nicht dulten.

Sohle, heißt 1) an einem Pferdefuße, das unten zwischen dem starken Horne, auf welches das Hufeisen geschlagen wird, und dem Strahle befindliche dünne Horn. Dieses nennt man die Hornsohle, und darunter liegt die Fleischsohle. Ein gut aufgeschlagenes Hufeisen darf die Sohle nicht berühren, sonst verursachet es dem Pferde Schmerzen, ein mehreres siehe Pferd. 2) Das untere, mit Eisen beschlagene Theil eines Pfluges, s. Pflug.

Sommerfeld, Fastenfeld, ist im dreyartigen Felde die andere, im vierartigen die dritte Art, und wird mit Sommergetraide, nemlich: Hafer und Gerste bestellt; und weil diese Bestellung mehrentheils in der Fastenzeit anfängt, auch Fastenfeld genannt.

Sommergewächse, nennt man im Gegensatze der perennirenden, ausdauernden, solche Gewächse, deren Wurzel, wenn sie einmal Saamen getragen, eingeht, und die daher alle Jahre von neuem bestellt werden müssen.

Sommerlatten, Sommerlotten, Sommerlohden, Sommerschossen, sind beym Laubholze die jungen Büsche, welche in dem ersten Sommer nach der Abholzung aus den Stöcken hervorwachsen. Wenn das Holz zu alt wird, ehe man es abholzt, so treiben keine guten Sommerlatten daran, daher darf man es nicht über 12 bis 15 Jahr stehen lassen. Die Sommerlatten müssen nach den Landesgesetzen sechs Jahr mit aller Hutung verschonet werden, besser ist es, sie noch länger zu schonen, und am besten mit keinem, vorzüglich aber nicht mit Rind- Schwein- und Ziegenvieh ins Holz zu hüten.

Sommerseite heißt, im Gegensatz der Winterseite, derjenige Theil eines Ortes, Holzes, Feldes, Gartens 2c., der gegen Mittag liegt, und also die Wir-

Wirkungen der Sonne mehr zu genießen hat. Hier geht Schnee und Frost eher weg, der Boden trocknet eher aus, und die Feld- und Gartenfrüchte können eher bestellt werden, und reifen auch um einige Wochen eher; das Holz hingegen wächst nicht so geschwind, und mastiger, und große Bäume werden auch nicht so fest und dauerhaft, denn ihre Jahrringe sind größer und stehen entfernter aus einander, als auf der Winterseite.

Sommerwaitzen, s. Waitzen.

Sommerwolle, nennt man bey zweyschürigen Schaafen diejenige Wolle, die im Sommer erwächst, und im Herbste abgeschoren wird, sie ist kürzer, aber feiner, als die Winterwolle.

Sonnenblume; stammt aus Amerika, wo sie einen Stängel von 10, bey uns aber nur von 3 bis 4 Ellen treibt, an dessen Spitzen große, gelbe, einfache oder gefüllte Blumen erwachsen, welche die Eigenschaft haben, daß sie sich, ehe sie aufbrechen, nach der Sonne zu wenden, daher führt sie auch den Namen Sonnenwende. Nach der Blüthe setzt sie in ihren, einer mittelmäßigen runden Fensterscheibe an Größe gleichenden Blumenboden eine Menge brauner oder weißlicher Saamenkörner an, welche ein wohlschmeckendes Oel geben, daher auch der Anbau dieser Pflanze anzurathen ist. Man legt diese Saamenkörner im April und May, eine Elle weit aus einander, in ein nicht allzumageres ungedüngtes Land, (mageres muß man düngen) von schwerem Boden, und einer, der Sonne ausgesetzten Lage; in leichten Boden muß man sie stängeln, oder Querstangen zwischen die Reihen ziehen, damit der Wind sie nicht umwirft. In der Folge nimmt man die schwachen Nebenzweige ab, und läßt jeden Stamme nur 4 bis 6 Blumen. Im Herbste werden die Saamenköpfe nach und nach, wie sie reifen, abgeschnitten, und auf einen, vor Mäusen und Vögeln wohl verwahrten Boden gebracht; man darf sie nicht über einander legen, sonst faulen sie. Die größten und reifsten Köpfe werden zur künftigen Aussaat aufgehoben, die übrigen aber, sobald sie trocken sind, ausgeklopft, und wenn die Körner einige Zeit gelegen haben und vollends trocken worden sind, werden sie auf der Schälmühle von den dicken Schaalen befreyt, und dann ausgepreßt; das auf diese Art gewonnene Oel ist besser als das geschlagene. Je reifer die Körner sind, desto mehr Oel bekommt man. Es ist milder, auch dicker und fetter als andere Oele; an die Speisen braucht man von diesem um ein Drittheil weniger als vom Baumöl. Die starken holzigen Stängel sind zur Feuerung eben so gut, als Weidenholz zu gebrauchen. Die Blüthen sind eine gute Bienenweide, und die Blumenböden kann man, so lange sie noch nicht eröfnet sind, wie Artischocken essen.

Son-

Sonnenschuß, eine Kopfkrankheit der Pferde, s. Pferd.

Späne, sind kleine Abgänge vom Holze, die man auf dreyerley Art gewinnt: 1) dadurch Behauen des Holzes, diese heißen schlechtweg Späne, 2) durch Hobeln, dieses sind die Hobelspäne, und 3) durch Sägen, welches man Sägespäne nennt. Noch eine vierte Art von Holzspänen bekommt man durch Raspeln. Endlich giebt auch Eisen und Stahl Späne, die man durch die Feile gewinnt, sie heißen Feilspäne.

Spalier, Geländer, ist eine von Latten gemachte Wand, die entweder an einer Gartenmauer angebracht ist, oder frey steht, um daran junge Obstbäume zu binden, und in die Breite zu ziehen. Man setzt nemlich Säulen von eichenem Holze, 6 Zoll ins Gevierte stark, in die Erde, verbindet solche oben und unten mit Riegeln, und nagelt an diese 2 Zoll breite Latten, jede von der andern eine halbe Elle entfernt, in einer aufrechten Stellung. Darunter macht man eine Rabatte (schmales Beet), bringt gute Erde darauf, und pflanzet allerley Arten von Kern- und Steinobst, die sich in die Breite ziehen lassen, hinein, welche man sodann durch den Schnitt und durch Anbinden dergestalt mit den Lattengerüste vereinigt, daß solches wenn die Bäume ihre Vollkommenheit erreicht haben, das Ansehen einer ganz grünen Wand bekommt. In diese Rabatte säet man sodann allerley Gartenfrüchte oder Blumenwerk, wodurch man das Land immer locker und mürbe erhält, welches den Bäumen sehr nützlich ist. Der Nutzen der Spaliere ist folgender: 1) sie verschönern das Aussehen des Gartens, 2) man kann daran die besten und edelsten Sorten von Obst und Wein ziehen, 3) die daran gezogenen Früchte, zumal, wenn es an einer, gegen Mittag stehenden Wand ist, wachsen, vermöge des Anpralls der Sonnenstrahlen, viel besser und größer, reifen geschwinder, und werden außerordentlich saftig; 4) die Spalierbäume tragen auch verhältnißmäßig ergiebiger. Dagegen bedürfen sie aber auch mehr Wartung, Arbeit und Kostenaufwand, als die im Freyen stehenden Bäume.

Spalttopf, ist ein kleines irdenes oder blechernes, aus zwey Stücken bestehendes Gefäß, das gehörig zusammengesetzt, die Gestalt eines Blumenasches, unten aber am Boden ein Loch hat. Man braucht ihn zum Absenken der Bäume, Wein- und Nelkenstöcke, wovon man den abzusenkenden Zweig durch das Loch steckt, den Topf mit guter Erde füllt, und an oder neben dem abgesenkten Stamme befestigt. Im folgenden Jahre, wenn der Zweig Wurzel gefaßt hat, schneidet man ihn ab. Die blechernen Spalttöpfe sind die bequemsten, denn man macht sie aus zwey Stücken mit einem Gewinde, also schließen sie besser und lassen sich leicht befestigen, auch öfnen, wenn man

man die Erde erfrischen und nachsehen will, ob der Zweig Wurzel gefaßt hat. Hingegen rosten die blechernen leicht, und werden von der Sonne zu sehr erhitzt, welches bey den töpfernen der Fall nicht ist.

Spanferkel, ist ein, eben entwöhntes, abgespäntes Saugferkel, s. Schwein.

Spanischer Klee, s. Klee.

Spanne, ist ein Längenmaaß von der Spitze des Daumens, bis zu der des Mittelfingers angerechnet, wenn beyde ausgestreckt sind. Es kann zwar nie von gleicher Größe seyn, weil nicht eine Hand so groß ist als die andere, man nimmt aber dafür eine Viertelelle an, dieses belegt man mit den gewöhnlichen Namen Spanne.

Spannen, Fesseln, heißt Pferden, die man auf die Weide treibt, entweder beyde Vorderfüße, oder einen Vorder- und Hinterfuß mit Stricken zusammen schleifen, damit sie nicht ausschreiten und davon laufen können.

Spargel, eine Gartenfrucht von eigener Gattung, welche auch hin und wieder im Sandboden wild wächst. Sie hat eine ausdauernde Wurzel, welche im Frühjahre Keime treibt, die anfänglich als einzelne Stängel aus der Erde kommen, dann aber zu hohen dünnen Stängeln mit vielen Nebenstängeln und spitzigen Blättern erwachsen. Sie blühen gelb, und die Frucht besteht in rothen Beeren, deren jede zwey bis drey schwarze Saamenkörner enthält. Dieser im Frühjahre aussprossende Stängel ist das Eßbare an ihm, und der Grund, warum man ihn im Garten bauet. Man hat dreyerley Sorten, 1) den Holländischen, welcher die größten Stängel treibt, aber hier zu Lande wenig gebaut wird. 2) Den weißen, dessen weise Stängel mit rothen Köpfen sehr dick, aber nur ohngefehr drey Zoll lang eßbar werden, und 3) den grünen, dieser wird zwar nicht so stark, aber wohlschmeckender, und eßbar, so weit der Stängel grün ist. Der Spargel verlangt einen lockern etwas sandigen Boden, und eine trockne sonnenreiche Lage. Man gräbt ein, gegen Mittag gelegenes, und im Rücken wo möglich einen Schutz habendes Beet, welches seit mehrern Jahren keinen Spargel getragen hat, im Herbste eine bis $1\frac{1}{2}$ Elle tief aus, legt wechselsweise eine spannenhohe Lage gute Gartenerde, und eine gleiche Lage Kuhmist hinein, so daß die oberste Schicht aus Erde besteht, welche etwas mit Sande vermischt, und zu der Zeit, da es locker, über die andern Beete erhöht ist. In dieses Beet setzt man im folgenden Frühjahre junge Spargelpflanzen, die man entweder von zertheilten Wurzeln alter Pflanzen, oder am besten aus Saamen gewinnt. Den Saamen zieht man dergestalt, daß man die reifsten und größten Saamenbeeren im Herbste abnimmt, und in Reihen, die eine halbe Elle aus einander sind, in ein wohl gedüng-

tes,

tes, oben einen halben Zoll hoch mit Gartenerde bedecktes Land ganz dünne säet, und 1 Zoll hoch mit Gartenerde bedeckt; im Frühjahre, wenn die Pflanzen aufgegangen sind, zieht man die, die näher als eine Viertelelle beysammen stehen, aus. Wenn sie 2 oder 3 Jahr alt sind, kann man sie an ihren künftigen Standort verpflanzen. Je weiter sie aus einander stehen, desto schöner und dauerhafter werden sie. Jede Reihe muß von der andern 2, und die Pflanzen müssen eine Elle aus einander stehen. An den Ort, wohin eine Pflanze kommen soll, wird ein, etwa 10 Zoll tiefes, und für die Pflanze hinlänglich weites, Loch gemacht, in dessen Mitte man einen kleinen Erdhügel läßt, auf welchen man die Pflanze, der vorher die äußersten Spitzen der Wurzeln abgeschnitten waren, so setzt, daß die Wurzeln darauf nach allen Seiten ausgebreitet liegen. Hierauf legt man mit der Hand 4 bis 6 Zoll hoch gute trockne Erde darauf, begießt sie, bis die Wurzeln fest anschließen, und streut noch einen Zoll hoch Erde darauf. Im folgenden Herbste werden die Löcher mit Erde ausgefüllt, die Pflanzen einige Zoll hoch über der Erde abgeschnitten, und das Beet mit trocknem guten Kuhmist bedeckt, den man im Frühjahre wegnimmt, und wieder etwas Erde darüber streut. Auf gleiche Weise verfährt man in den folgenden zwey Jahren, aber in der Blüthe knickt man die Stängel ein. Nach drey Jahren kann man die hervorkeimenden Sprossen bis in den Julius unter der Erde schräg wegstechen. Ein solches Beet dauert wohl 15 Jahre, und wenn es in seiner Nutzung zurückzugehen anfängt, so nimmt man im März verfaulte Holzerde und abgenutzte Gerberlohe, vermischt solche mit frischer Erde, und legt sie auf die Wurzeln, die man vorher von der alten Erde befreyt hat; auf diese Art bekommen die alten Stöcke wieder neue Kraft und längere Dauer. Die Wurzeln, Keime und Saamenkörner des Spargels haben eine urintreibende und blutteinigende Kraft. Ein mehreres hierüber ist in dem Taschenbuche für Natur und Gartenfreunde Jahrgang 1798. Tübingen, bey Cotta, nachzulesen.

Sparren, nennt man zwey schräg aufwärts stehende, oben zusammengefügte Hölzer, wovon mehrere das Dach eines Gebäudes bilden. Diejenigen, wo je 2 und 2 auf diese Art von den Enden der Balken zusammen laufen, nennt man Gradsparren. Laufen deren mehrere von allen Seiten eines vier- oder mehreckigten, auch runden Gebäudes oben in eins zusammen, so heißen sie Lehrsparren. Wo zwey Dächer zusammenstoßen, und im Winkel eine Einkehle bilden, werden die bis in den Forst gehenden Sparren Kehlsparren genennt, laufen sie aber an den nächsten obiger Sparren an, so heißen sie Schiftsparren. Zwey inwendig im Dache von beyden Seiten übers Kreutz gehende Bänder, welche bey leich-

ten Gebäuden die Stelle des Dachstuhles vertreten, heißen Windsparren. Bey Strohdächern brauchen die Sparren, weil sie weniger zu tragen haben, nicht von so starkem Holze zu seyn, als bey Ziegel- oder Lehmschindeldächern, diese nennt man Strohsparren. Bey Gebäuden mit Wellerwänden ist es gut, wenn die Sparren, und folglich auch die Balken, worauf sie ruhen, auf jeder Seite ¾ Elle über die Wand hinweg reichen, und ein Wetterdach zum Schutz wieder den Regen bilden, damit dieser die Wand nicht einweiche.

Spat, ist eine Krankheit der Hinterfüße eines Pferdes, siehe Pferd.

Speck, ist geräuchertes Schweinfett, welches man zum Schmälzen der Kochspeisen und zum Spicken verschiedener Braten in der Wirthschaft braucht. Man wählt darzu das an den Ribben zwischen den Vorder- und Hinterschinken sitzende Fett, welches man Speckseiten nennt. Die Schinken sind die geräucherten Keulen und Vorderblätter des Schweines, diese nennt man Vorder- und jene Hinterschinken.

Speckschwein, heißt ein völlig ausgemästetes Schwein.

Spergel, Sergul, Spark, Knöterich, Mariengras, Nettekamm, Neunknie, Spörgel, wächst wild in dem geringsten Sandboden, der Stängel ist ohngefähr ½ Elle lang, knotig, und mit verschiedenen Nebenstängeln, die Blätter sind schmal und dünne, die Blumen weiß, diese hinterlassen runde Saamenkapseln, in denen ein schwarzes Saamenkorn befindlich ist, welche nicht nur zum Futter fürs Federvieh zu gebrauchen, sondern auch Oel geben, so wie die ganze Pflanze ein sehr gutes Futterkraut ist, welches im schlechtesten Boden so gut fortkömmt als im guten. Man säet den Saamen in der Mitte des Aprils, auf einen Acker, wohin man einen Scheffel Korn säet, drey Metzen Spergel. Läßt man ihn reif werden, so kann man um Johannis das 20ste bis 24ste Korn erndten, dann sogleich wieder aussäen, und im Herbste noch einmal zur grünen Fütterung benutzen. Sonst kann man auch zwey oder drey Aussaaten davon machen, um immer grünen Spergel zur Fütterung zu haben.

Sperrleiste, ist ein Stück Holz mit eisernen Rinken, Scheeren genannt, an beyden Enden, mit welchen man vorn und hinten eines an die Leiterbäume den Wagen steckt, und mit Vorsteckern befestigt, um die Leitern in gleicher Entfernung von einander zu erhalten.

Spießglas, ist ein Halbmetal, gereinigt wird es in den Apotheken unter dem Namen Antimonium crudum verkauft. Dieses ist für Pferde, Rind-Schaaf- und Schweinvieh als eine Blutreinigung im Frühjahre und

und Herbste zu empfehlen; wie man es gebraucht, ist unter jedem dieser Artikel gesagt.

Spießhahn, ist ein Hahn, dessen Saamengefäße nicht die gehörige Vollkommenheit erlangt haben, und der daher weder zur Zucht, noch zum Kappen, sondern bloß zum Schlachten tauglich ist.

Spießhirsch, Spießer, ist ein junger Hirsch im zweyten Jahre, s. Hirsch.

Spille, Pflugspille, Pflugspindel, ist die eiserne Achse am Pfluge, woran die Räder sind; sie sind entweder fest gemacht, und die Räder laufen daran, oder sie ist beweglich und die Räder daran sind fest. Erstere Art ist die beste.

Spillinge, sind eine Art gelber Pflaumen, deren es dreyerley Sorten giebt, nemlich: die gemeinen wachsgelben Spillinge, Hundspflaumen, die halbgelb- und halbrothen Spillinge, und die kleinen weißen Spillinge. Ihr Genuß ist der Gesundheit äußerst schädlich, und daher ihr öffentlicher Verkauf in manchen Städten verboten.

Spinat, gehört unter die Gartenkräuter. Er stammt aus Spanien. Einige Pflanzen davon tragen männliche, die andern weibliche Blüthen; wer daher nicht von beyden Arten Saamen hat, der bekommt keinen fruchtbaren Saamen von seinem Spinat. Die männlichen Blüthen haben einen fünftheiligen, und die weiblichen einen viertheiligen Kelch ohne Krone; letzterer verhärtet, und erzeugt, durch den Fruchtstaub des erstern befruchtet, ein einziges Saamenkorn. Man hat zwey Arten, eine mit schmalen Blättern und stacheligen Saamen, die andere mit breiten Blättern und glatten Saamen; letztere ist feiner, und heißt deswegen die edle, erstere hingegen dauert den Winter besser aus, und wird um deswillen zur Wintersaat vorgezogen. Die Aussaat kann vom zeitigsten Frühjahre bis in den späten Herbst alle zwey, drey bis vier Wochen geschehen, damit man, weil er leicht in Saamen schießt, beständig welchen zum Verspeisen habe. Der, im September gesäete, wird im Winter, und der später gesäete im zeitigen Frühjahre eßbar. Er wird reihenweise und dünne in wohl gedüngtes lockeres und sonnenreiches Land gesäet. Pflanzen, die näher als vier Zoll bey einander stehen, zieht man weg. Man tritt den Saamen mit dem Fuße an, und harkt die Erde gerade. In der Folge muß das Beet wohl gejätet werden. Spinat, von dem man Saamen ziehen will, säet man im März, zerstreut aber dünne. Er blüht im May. Sobald der Saame zu reifen anfängt, muß er abgenommen werden, weil ihm die Vögel sehr nachgehen. Er ist 6 Jahr zur Aussaat tauglich.

Spindel, nennt man 1) die hölzerne oder eiserne Welle jedes klei-

kleinen Rades an einer stehenden Maschine, z. B. an einem Spinnrade. 2) Ein, an beyden Enden dünne, und in der Mitte etwas stärker gedrehetes Stäbchen, durch dessen Umdrehen die Spinnerin den Faden vom Rocken spinnt, der sich zugleich darum wickelt, oder von einem Baumwollen- oder andern durch Drehen mit der Hand bewegten Rade, den Faden darauf windet. Ihre Größe richtet sich nach der Beschaffenheit des Gespinstes, welches damit verfertigt werden soll.

Spinnen heißt, Wolle, Baumwolle, Flachs oder Werg, zu langen Fäden drehen, die man Garn nennt. Es ist eine, für das weibliche Geschlecht sehr nöthige und nützliche Arbeit, besonders in den langen Winterabenden. Man verrichtet es mit dem Trittrade, mit dem Drehrade, und mit der Laufspindel. Man hat auch zweyspulige Räder, und in den neuern Zeiten Spinnmaschinen erfunden, wo durch eine mit der Hand, oder auch wohl vom Wasser gedrehete Welle, eine ganze Menge Spindeln in Bewegung gesetzt werden. Wer viel spinnt, befeuchte den Finger nicht mit Speichel, welches höchst schädlich für die Gesundheit ist, sondern mit Wasser aus einem am Rade oder Rocken angebrachten, oder in dessen Nähe stehenden Gefäße.

Spinnrad, ist ein zum Spinnen nöthiges Werkzeug. Es besteht aus einem Gestelle mit einem Rade, und man hat deren zweyerley, Dreh- und Tritträder. Zu erstern gehört nichts weiter, als das Rad, eine Spindel und eine Spuhle ohne Flügel, nebst einer Schnure aus Baumwolle, Flachs oder Saite. Das Trittrad ist wieder zweyerley, nemlich Woll- und Flachsrad. Ersteres besteht bloß aus einer Spuhle mit Flügeln, Rad und Fußtritt, welcher durch den sogenannten Köckelmann mit der Spindel des Rades verbunden ist, und sie bewegt. Das Flachsrad aber hat nächst diesen Stücken auch noch den Wocken, worauf der Flachs gewunden, und von jungen Spinnerinnen mit einem schönen Wockenbriefe und Bande umwickelt wird.

Spinnrocken, ist ein, auf einem Fußgestelle ruhender, langer hölzerner Stock, auf welchem oben der Wocken angebracht ist, von dem der Faden mit der Hand abgesponnen wird.

Splint, ist der weiche und weiße Theil zwischen der Rinde und dem Kerne eines Baumes, welcher, wenn das Holz zum Bauen oder andern Nutzen verarbeitet wird, davon getrennt werden muß, weil er Fäulniß verursacht. Bisweilen findet man unter diesem Splinte noch einen dergleichen Splintring, der eine vom Froste herrührende Krankheit des Holzes ist, und den Baum zu Bau- und Nutzholze untüchtig macht; man nennt ihn doppelten Splint.

Spreu, Spreuer, Kaff, sind die ausgedroschenen, und durch das Wurfen von den guten Körnern abgesonderten Hülsen des Getraides. Die Gerstenspreu braucht man hauptsächlich unter den Lehm zu Oefen und Estrichen, was man darzu nicht vonnöthen hat, giebt man den Schweinen, ingleichen die Spreu vom Heidekorn; die vom Roggen und Hiersen siebt man durch und giebt das Durchgefallene ebenfalls den Schweinen, das Uebrige aber, nebst der Waitzen- Hafer- Erbsen- Wicken- und Linsenspreu dem Rindviehe in die Siede. Hanfspreu ist für kein Vieh, sondern bloß in den Mist brauchbar; Leinspreu hingegen ist ein gutes Futter für die jungen Gänse.

Spreuboden, Spreukammer, ist bey einem Landgute das Behältniß, wo man die Spreu aufbewahrt, sie muß an einem trocknen Orte seyn, damit die Spreu nicht dumpfig wird.

Spreukorb, ist ein hoher, oben und unten gleich weiter Korb, zum Abtragen der Spreu aus der Scheune auf den Boden bestimmt.

Spriegel sind Stäbe, die deshalb einen Wölbebogen bilden, weil sie an beyden Enden festgesteckt sind. Man macht sie über Wagen, um eine Plane darauf zu befestigen; auch auf Feldern und Wiesen, wo es viel Mäuse und Maulwürfe giebt, damit sich die Raubvögel darauf setzen können.

Spriegelzaun, ist ein wohlfeiler, obgleich nicht sehr dauerhafter Zaun. Man bindet an die eingeschlagenen Zaunpfähle drey Querstangen, eine oben, die andere in der Mitte, und die dritte unten. Durch diese steckt man die schwachen Zaunstecken ganz und die stärkern gespalten, hindurch, so daß sie durch ihre Krümmung kreutzweise um die Mittelstange gehen. Wird einer wandelbar, so kann man ihn leicht durch einen andern ersetzen.

Spuhle, ist derjenige Theil eines Spinnrades, der die gesponnenen Fäden aufnimmt. Sie besteht aus einer dünnen Röhre, mit zwey hohen Rändern an beyden Enden, und zwey mit kleinen dräthernen Häckgen versehenen Flügeln an den Seiten. Die Röhre läuft an einer eisernen Spindel, und faßt den zusammengedrehten Faden durch das kleine daran befindliche eiserne Röhrchen auf.

Spülicht, ist der für Menschen unbrauchbare Theil der Flüssigkeiten. Man hat dessen zweyerley: 1) Küchenspülicht, dieser ist das Wasser, womit die Gefäße aufgewaschen und gescheuert worden, daher eine Mischung aller der Theile enthält, woraus die Speisen bestanden haben. Man thut auch noch die Schaalen und andere, zum Essen nicht brauchbare, Abgänge der Speisen hinzu, und bereitet so ein gutes Schweinfutter daraus. 2) Brandweinspülicht ist der, in der Brennblase gebliebene, Rückstand, nachdem der Brandwein völlig ab-

abgelaufen ist. Er ist eine der besten Schweinemastungen, auch wenn man Pferde, welche vom Verschlagen oder sonst dicke Beine haben, damit wäscht, ein gutes Mittel die Geschwulst zu vertreiben.

Spündebret, s. Bret.

Spund, ist ein hölzerner Pfropf, den man in die Bier- Wein- Brandwein- und Essigfässer, oben in der Mitte in das daselbst befindliche Spundloch schlägt, damit das darinnen verwahrte Getränke sich desto länger gut erhält. Bey Wein und anderm lange liegen bleibenden Getränke müssen die Fässer so liegen, daß das Spundloch schräg seitwärts und beständig angefeuchtet bleibt, denn so lange dieses Statt findet, wird das Getränke nicht sauer, sobald aber der Spund trocken wird, ist Säure die unausbleibliche Folge. Die beym Biere oben zum Spundloche herauslaufenden Spundhefen, sind die besten, sowol zum Weißback als zum Anstellen des Bieres und Brandweins.

Spundgeld heißt an manchen Orten eine Abgabe, welche sowol die Schenkwirthe, als auch die andern Unterthanen, statt des Bierzwangs, für die Freyheit, ihr Bier holen zu dürfen, wo sie wollen, entrichten.

Stachelbeere, ist die Frucht des Stachelbeerstrauches. Das Holz ist mit Stacheln versehen, und die Beeren sitzen einzeln an den Zweigen. Er wächst in ganz Deutschland wild, in den Gärten hingegen wird er durch Ableger, Wurzelsproffen und Steckreiser fortgepflanzt, welche im Frühjahre an einen schattigen Ort gelegt werden. Er ist zu Hecken brauchbar, trägt aber im Freyen besser. Die Beeren sind weiß, gelblich, roth, auch grün, und von verschiedener Gestalt und Größe, wovon die großen grünen den besten Geschmack haben, und mit starken Haaren besetzt sind. Eine americanische Abart trägt Beeren von der Größe einer Haselnuß, mit Stacheln besetzt. Die beste Fortpflanzungszeit ist im Herbste, wenn das Laub abfallen will. Bisweilen thun ihm die Raupen vielen Schaden, und dafür soll man ihn verschiedenemale mit Tobacksasche bestreuen und mit Wasser besprengen, worinnen Toback abgekocht worden ist. Die Beeren werden grün gegessen; mit Zucker eingemacht, in einer Bouteille, nachdem man ihnen die Stiele und Blüthen genommen hat, leicht zugestopft in ein Gefäß mit kaltem Wasser gesetzt, und dieses kochen lassen, dann aber wohl verpicht im Keller in den Sand gestellt, so halten sie sich bis zum Winter. Unreif werden sie als Gemüse gekocht.

Stachelwalze, s. Walze.

Stähr, ist das männliche Geschlecht des Schaafviehes, und heißt nach seinem verschiedenen Alter Stährlamm, Stährjährling, Zeitstähr, vier- sechs-

sechszähniger, oder alter Stähr.

Ständer nennt man 1) verschiedene aufrechtstehende Wasserröhren, 2) aufrechtstehende Rinnen in Teichen, welche durch ein Schutzbret abgelassen und wieder angespannt werden können. 3) Aufrechtstehende Bienenstöcke. 4) Gewisse Gefäße zu Aufbewahrung des Wassers und Baumöles; diese heißen Baumöl- jene Wasserständer.

Stängel, ist bey den Pflanzen das, was der Schaft bey den Bäumen, und der Halm bey den Gräsern ist, nemlich der Austrieb der Wurzel, welcher Zweige, Blätter, Blumen und Früchte trägt, und entweder mit Mark angefüllt oder hohl ist. Im ersten Falle ist das Mark entweder dick, oder locker.

Stärke, ist eine Masse, die man vornemlich bey der Wäsche, aber auch zur Bereitung ganz feiner Backwerke braucht. Sie wird am besten von Waitzen bereitet, von andern Früchten bekommt man sie theils von geringerer Maasse, theils in geringerem Güte; man kann solche daher auf andere Art besser anwenden. Doch geben auch die Kartoffeln ziemlich viel und gute Stärke. Stärke zu gewinnen, muß man die Mehltheile von den schleimigen absondern; dieses geschieht dadurch, daß man den Waitzen im Wasser einweicht, und darinnen mehrere Tage stehen läßt, bis man sieht, daß die Körner genug aufgeweicht sind, um die Scheidung zu bewirken. Dann wird das Wasser wieder abgegossen, und der aufgequollene Waitzen in einen Sack gethan, und entweder mit einer Presse oder mit einer Walze zerquetscht. Den also zerquetschten Waitzen vermischt man mit Wasser, und drückt ihn mit den Händen aus. Das Wasser nimmt nun von den Mehltheilchen eine Milchfarbe an, und wird hierauf durch ein Haarsieb in ein Gefäß geseiht, daß man den Absüßbottig nennt, um es von allen Kleyen zu befreyen. Denselben Teig zerquetscht man nun noch einmal, und von dem alsdann noch bleibenden Rückstande (Trābern), kann man Brandwein brennen, oder auch Rind- und Schweinvieh damit mästen. Wenn sich nun die mehligen Theile in Absüßbottig zu Boden gesetzt haben, so läßt man das darauf stehende Wasser behutsam durch einen Zapfen ab, und schüttet es zu den Trābern. Nach abgelassenem Wasser liegt die reine Stärke auf dem Boden, auf welchem jedoch zu erst noch eine dünne Lage von grauen Mehle ist, welche man mit reinem Wasser vorsichtig abschwemmt. Alsdann gießt man auf die Stärke selbst noch einigemale reines Wasser, rührt sie um, und wenn sie sich wieder gesetzt hat, läßt man das Wasser wieder ab; und so verfährt man so lange, bis die Stärke von aller Unreinigkeit und Säure befreyt ist. Dann thut man sie in einen leinenen Sack, und bringt sie mit diesem unter eine Presse, wo man sie 24 Stunden stehen läßt. Dann schüttet man

man sie aus dem Sacke, sticht sie in Stückchen von beliebiger Gestalt, und legt sie auf Weidenhorden zum Trocknen. Von 3 Centner Waitzen bekommt man ohngefehr einen Centner Stärke; und zwey Centner gehen ab, demohngeachtet gewinnt man bey einer wohl eingerichteten Stärkenfabrick, zumal wenn man den Waitzen darzu selbst erbaut, schon durch den Verkauf, und da man noch außerdem den Rückstand zur Brandweinbrennerey und Viehmast benutzen kann, so erhöht dieses den Gewinn noch um ein ansehnliches. Recht ausgetrocknete Stärke kleingemacht, und durch ein Haarsieb gesiebt, heißt **Kraftmehl**, und wird zu dem feinsten Backwerk gebraucht. Das Trocknen kann in einem Backofen geschehen. Die Stärke benutzt man, die Wäsche steif zu machen, zum Kleister für Buchbinder, Kartenmacher rc., zur Verdickung einiger Farbebrühen, und zum **Puder**. Dieser wird auf folgende Art bereitet: Die Stärke wird auf großen Roß- oder kleinen Handmühlen, beyde **Pudermühlen** genannt, oder auch bloß mit Walzen zermalmt, etlichemal durch feine Haarsiebe gesiebt, und mit etwas Weingeist angefeuchtet, wodurch er die knirschende und fein zerstäubende Eigenschaft erhält. Man kann ihn auch einen angenehmen Geruch beybringen, wenn man ihn mit wohlriechenden Wasser besprengt. Schwarzer Puder wird aus, zu Kohlen gebrennten, fein zerriebenen, und gesiebten Korck oder Mandeln gemacht.

Stahl, ist ein mit vielen brennbarem Wesen genau vereinigtes Eisen; er ist härter, spröder, im Feuer leichter fliessend, und dem Rost nicht so ausgesetzt als gemeines Eisen. Die vorzüglichsten Sorten sind: der feine Englische und der **Damascener Stahl**. Man benutzt ihn zu allerley schneidenden, feilenden, raspelnden und bohrenden Werkzeugen, zu allerley feinen, schön polirten und zierlichen Arbeiten, als: zu Schlössern, Lichtputzen, Feuer[illegible]len u. s. w. Auch sehr stärkende Arzneykräfte hat er bey sich, wie aus vielen daraus verfertigten Arzneymitteln, und aus den mineralischen, größtentheils Stahltheile bey sich führenden Wässern, so wie aus den Stahlbädern, die man zur Stärkung, bloß durch Ablöschung glühender Stähle, warm macht, zu ersehen ist. Der Landmann braucht ihn zur Verstählung der Pflugschaare und anderer Werkzeuge, und zum Feueranschlagen.

Stall, ist ein Gebäude, worinnen man Vieh aufbewahrt, füttert und unterhält. Man benennt ihn nach den verschiedenen Arten des Viehes, welches hinein gestellt wird, als: **Pferde- Ochsen- Kuh- Schaaf- Schwein- Ziegen- Göltevieh- Kälber- Fohlen- Gänse- Truthüner- Enten- Hünerstall** u. s. w., alle sollen Verhältnißmäßig geräumig, helle, und mit gehörigem Luftzuge versehen seyn. Die wichtigsten davon sind an ihrem Orte beschrieben.

Stallen, heißt bey den Pferden so viel, als den Urin lassen. S. Pferd.

Stallfütterung, nennt man die Unterhaltung des Rindviehes im Stalle und Hofe. Die Vortheile davon sind 1) daß das Vieh besser gewartet und gepflegt werden kann, und daher allen Krankheiten, selbst der Viehseuche, weniger ausgesetzt ist, als wenn es auf die Weide getrieben wird. 2) Daß man mehr Dünger davon bekommt, wenn es im Stalle steht, als wenn es denn Mist auf der Weide verträgt. 3) Daß man von einem Acker gesäeten Futterkräutern mehr Vieh ernähren kann, als von 3 Äckern Weide, also alles dieses mehrere Land auf eine andere Art benutzen kann, wobey freylich nicht zu leugnen ist, daß die mehrere Wartung des Viehes, die Herbeyschaffung des Futters und der Anbau der nöthigen Fütterungen mehr Mühe, Zeit und Arbeit erfordern, und daher mehr Hände beschäftigen, daher die Stallfütterung kostspieliger ist. Auch lehrt die Erfahrung, daß das Rindvieh größer, stärker und schöner ist, auch mehr Milchnutzung giebt, wo es ausgetrieben wird, als wo die Stallfütterung ist. Demohngeachtet macht der, die meisten Landwirthe drückende, Düngermangel die Stallfütterung nothwendig, und nur solchen Landwirthen, welche Düngung im Ueberflusse haben, ist das Austreiben des Rindviehes anzurathen. Die Stallfütterung der Schaafe ist zu vielen Schwierigkeiten unterworfen, als daß es rathsam wäre sie einzuführen.

Stamm, ist das vorzüglichste Stück eines Baumes, nemlich dessen hoher Schaft von der Wurzel bis zu den Aesten. Unter diesen pflegt man den Namen Stamm besonders den jungen wilden Bäumchen zu geben, die man veredelt; man nennt sie wilde Stämme.

Stampfmaschine oder besser Schneidemaschine, nennt man die Maschine, die man braucht, um das sogenannte Stampffutter für das Rindvieh, als Kraut, Rüben, Möhren, Erdbirnen u. s. w. klein zu machen, welches noch an vielen Orten vermittelst der Krautstampfen im Stampftroge geschieht. Diese Maschine besteht nach Fig. 40. A. aus einem Gestelle a, einem Rade, b, woran sechs Messer c, angebracht sind, und durch eine Kurbel d, gedreht wird. Darunter steht ein Kasten e, auf Rädern, f, in diesen wird das zu stampfende Futter gethan, und das Rad durch die Kurbel gedreht; dieses reicht bis auf den Boden des Kastens, und zerschneidet mit seinen Messern alles darinnen befindliche Futter. Ist solches geschehen, so wird der Kasten an der Handhabe g, hervorgezogen, und ausgeleert. Fig. 40. B. zeigt die äußere Ansicht der Maschine, wovon h. ein Deckel ist, welcher abgenommen werden kann.

Standbaum, ist eine starke Stange, welche man in den Pferdeställ-

beställen allezeit zwischen zwey Pferde hängt, und zwar vermittelst eines Kettchens, und eines daran befindlichen Knebels; mit einem Ende in einen zu diesem Behuf an der Krippe angebrachten Ring, und mit dem andern auf gleiche Weise an die gegen über stehende Säule; fehlt diese, so wird er mit einem Ende an die Raufe gebunden, und mit dem andern bleibt er auf dem Boden liegen. Man hat dabey die Absicht, daß sich die Pferde nicht schlagen können.

Stangenpferde, nennt man bey einem vier- oder mehrspännigen Wagen, die an die Stange oder Deichsel gespannten Pferde.

Staub, heißt überhaupt die allerfeinste Erde, welche durch eine kleine Bewegung der Luft sogleich in die Höhe getrieben wird. Insbesondere nennt man auch Staub (Scheunenstaub), den allerfeinsten Abgang vom Getraide, der beym Reinmachen desselben auf der Tenne liegen bleibt, und vom Wintergetraide den Schweinen mit gefüttert wird.

Staubbrand, s. Brand.

Staubmehl, nennt man das feinste Mehl, welches bey dem Mahlen verstäubt, und sich in der Mühle hin und wieder an den Wänden anlegt; der Müller kehrt es ab, und füttert seine Schweine damit.

Staubsieb, ist ein sehr enges Sieb, womit man das Getraide von den kleinsten Unreinigkeiten und von Staube befreyt.

Staube, nennt man ein ganz niedriges Gewächs mit perennirender Wurzel, welches sich in viele Nebenstämme vertheilt, und ganz dünne Zweige hat, aber nie die Höhe eines Strauches erreicht, sondern ganz an der Erde hinläuft. Z. B. Erdbeeren.

Staudenkorn, Staudenroggen, ist eine Art Roggen, welcher sich nicht nur stärker als der gemeine bestockt, sondern auch aus jedem Halme mehrere Aehren treibt. Seine Farbe fällt etwas mehr ins graue, als die des gemeinen Roggens; er kann mehr Kälte und Nässe, wie auch jeden Boden vertragen. Sein Körnerertrag ist nach dem damit besäeten Flächeninhalt gerechnet, eben so ergiebig, als vom gemeinen Korne; hingegen aber ergiebiger, rechnet man ihn nach dem Scheffel der Aussaat, weil er dünner gesäet wird, so daß, den gemeinen Roggen z. B. zum achten Korne gerechnet, der Staudenroggen wenigstens das 10te oder 11te bringt; wo ein Scheffel gemeines Korn hinfällt, da braucht man nur 3 Viertel Staudenkorn zur Aussaat. Man säet ihn auch etwas zeitiger, nemlich zu Ende August und Anfang des September. Das Stroh aber ist zum Futter und Seilen zu hart, und taugt nur in den Mist. Von diesem gemeinen Staudenroggen unterscheidet sich das Wallachische Staudenkorn durch seinen höhern Wuchs und reichlichern

lichern Ertrag an Körnern und Schocken. Von 10 Metzen Aussaat, die man auf den Flächeninhalt eines Scheffels Aussaat säet, erbaut man mehr als von einem Scheffel gemeiner Kornaussaat, und kann den Ertrag füglich auf das 15te bis 16te Korn rechnen. Auch ist sein Stroh sehr weich, und brauchbar zu Heckerling und Seilen. Man säet ihn noch zeitiger als das gemeine Staudenkorn, und schon im Julius, weswegen er auch Johanniskorn genannt wird Eine Abart davon ist das Sclavakische Staudenkorn; dieses wird im Frühjahre, mit Gerste vermischt, gesäet, auf einen Acker zu 300 □ Ruthen nimmt man 3 Dresdn. Viertel Gerste, und 1 Viertel dergleichen Korn, haut zur Zeit der Gerstenreife das Getraide ab, zu welcher Zeit das Korn noch nicht geschoßt hat, und als Gras unter dem Gerstenstroh ein gutes Futterstroh giebt. Der Roggen bestockt sich nun erst recht im folgenden Herbste und Frühjahre, und liefert darauf im Sommer eine gute Roggenerndte.

Steckreiser, sind Reiser mancher Bäume, z. B. Weiden, Pappeln u. s. w. die man abschneidet, in die Erde steckt, und damit den Baum fortpflanzt. Die beste Zeit darzu ist im zeitigen Frühjahre, ehe die Knospen zu treiben anfangen. Die Reiser werden glatt abgeschnitten, damit keine Fasern bleiben, und die Rinde nicht vom Holze getrennt werde.

Steckrübe, s. Rübe.

Steif, nennt man ein Pferd, dessen Füße vom einem Verschlage ihre Biegsamkeit verloren haben, s. Pferd.

Stein, ist 1) ein harter mineralischer Köper, wovon man verschiedene Arten hat, als: Kieselsteine worunter Kiesel-Feuerstein, Kristall, Jaspis u. s. w. gerechnet werden, Kalksteine, wozu man Kalk, Marmor, Kreide, Gips, Alabaster u. s. w. zählt; Steinarten welche Bittersalzerde enthalten, als: Serpentin, Asbest u. s. w. Zusammengesetzte und vulkanische Steinarten, als: Granit, Sandstein, Bimsstein, Basalt und Edelsteine, als: Diamant, Rubin, Topasen etc., wovon die meisten nicht in Europa angetroffen werden. 2) Versteht man unter Stein ein Pfundgewicht von 20 Pfd. Fleischer- oder 22 Pfd. Kramergewicht, wovon 5 einen Centner ausmachen. 3) Eine, das Lassen des Urins erschwerende, Krankheit, welche ihren Sitz entweder in der Blase, oder in den Nieren hat, und im ersten Falle Blasen- im zweyten Nierenstein genennt wird. 4) Grenzstein, ein zum Unterschiedszeichen der Grenzen aufgestellter Stein.

Steinbruch, ist ein Ort, wo viele Steine beysammen liegen, und aus der Erde gebrochen und gehauen, oder mit Pulver gesprengt werden. Die Steinbrüche enthalten entweder die gewöhnlichen Bruchsteine, oder diejenigen großen Steine, aus welchen Werk-

Werkstücke, Platten oder Mühlsteine gehauen werden. Nach den Gesetzen sollen Steinbrüche, wo man solche findet, so viel als möglich, gefördert werden, auch soll man dabey gleich Anfangs ein gewisses Feld einnehmen, und dergestalt niederräumen, daß das Nachschießen der Dammerde keine Verhinderung im Brechen verursacht, ingleichen die Schichten, Lagen und Lohse so anzusetzen suchen, daß sie dicke von unten auf gelößt werden können und entgegen kommen.

Steinelesen, ist eine nützliche und nöthige Arbeit auf dem Felde und in den Weinbergen. Im Weinberge ist solches besonders den Winter durch nöthig, weil sonst Mäuse, Iltisse u. s. w. ihre Herberge darunter aufschlagen. Man muß aber die Stelle durch andere gute Erde ersetzen.

Steingalle, ist eine Warze an den Beinen der Pferde, siehe Pferd.

Steingalle, Sandgalle, Sandhorst, Blich, ist ein, quer über einen Acker von bessern Boden laufender, Strich von Sand und Kießboden. Kann man ihn zum Theil abgraben, und seine Stelle durch aufgefahrnes gutes Erdreich ersetzen, so ist es am besten, außerdem ist die beste Benutzung eines solchen Platzes, ihn mit Schwarzholz anzusäen.

Steinklee, dieser besteht aus drey Arten: 1) der gemeine Steinklee, wächst oft eine Elle hoch, und trägt weiße auch gelbe Blumen. Er ist perennirend und eines der besten gesundesten Futterkräuter, und nimmt mit jedem Boden verlieb. 2) Italienischer Klee, hat beynahe ein gleiches Ansehen, und am Gipfel eines jeden Stängels auf beyden Seiten eine krumme Schote mit einem wohlriechenden Saamenkorne. In Italien wächst er wild, bey uns wird er bloß in den Gärten erzeugt, und sehr zu Arzneyen, besonders zu dem bekannten Melotenpflaster, gebraucht. 3) Der blaue Steinklee, blüht blau, und ist eigentlich in der Schweitz zu Hause, wo man ihn in den Kräuter- oder sogenannten Schabziegerkäse thut.

Steinkohle, ist ein schwarzes, mehr oder weniger glänzendes Mineral, welches eisenhaltigen Thon und Kalk, vom Bergöl durchdrungen, auch oft viel Schwefelkieß, enthält. Man bemerkt darunter dreyerley Sorten, 1) die Schieferkohle, welche ein blätteriges Gewebe hat, und nicht so fest, glänzend und dauerhaft im Feuer ist, als die andern Sorten. 2) Die Schwefelkohle, riecht am meisten nach Schwefel, dessen sie auch viel bey sich führt. 3) Die Glanzkohle, ist am festesten, glänzend und von würflichem Bruch. Sie ist oft so hart und dicht, daß man sie schleifen kann. Sie fließt im Feuer zusammen, giebt einen außerordentlich starken Grad von Hitze, und läßt wenig Asche. Die Steinkohlen liegen gewöhnlich in meh-

tern, durch dünne Schichten anderer Bergarten getrennten Schichten (Flötzen) über einander. Man findet sie in verschiedenen Ländern Europens, in manchen Gegenden Deutschlands und auch in Sachsen, besonders um Dreßden, Meißen, Döbeln u. s. w. Sie werden bergmännisch gewonnen. Gute Steinkohlen sind eines der vorzüglichsten Brennmittel, sie verhalten sich in dieser Rücksicht gegen büchenes Holz wie 12 zu 7. Sie brennen zwar schwer an, aber wenn sie einmal brennen, so geben sie eine gewaltige Glut, aber auch einen üblen Geruch, und vielen Dampf, wobey sich die Züge der Oefen leicht verstopfen. Man kann diesem Uebel abhelfen, wenn man sie wie Holzkohlen im Meiler brennt, oder vielmehr abschwefelt. Dadurch bekommt man nächstdem noch ein Oel, daß man zum Brennen, zu Firniß und zu Wagenschmiere gebrauchen kann, ferner ein flüchtiges Laugensalz, zur Bereitung des Salmiacks, und ein saures Wasser zum Lohgerben der Häute, endlich noch von dem Ruße eine gute Buchdruckerschwärze. Diese abgeschwefelten kann man zu allen Feuerungen brauchen, worzu man gemeine Steinkohlen nicht nutzen kann.

Steinmarder, s. Marder.

Steinobst, s. Obst.

Steinsprengen, geschieht bey großen Feldsteinen, oder auch in Brüchen, um solche zu zertheilen, oder los zu machen. Man macht ein Loch in den Stein, schüttet es voll Pulver, und macht einen Pfropf von Lehm darauf, durch welchen man ein Loch mit einer langen stählernen Nadel sticht, bis man auf das Pulver kommt, welches man von dem Lehme befreyt. Dieses Loch füllet man auch mit Pulver an, und legt einen Schwefelfaden hinein, so daß er einige Zoll darüber heraushängt. Am heraushängenden Ende brennt man denselben an, und entfernt sich schnell, damit man nicht beschädigt wird; denn wenn der brennende Schwefelfaden das Pulver berührt, so entzündet es sich schnell, und zersprengt den Stein in mehrere ziemlich weit herumfliegende Stücke.

Stellbottig, s. Brauen.

Sterblinge, nennt man bey einer Schäferey die gestorbenen Stücke, und ihre Felle Sterblingsfelle, diese sind schlechter, und werden daher auch nicht so gut bezahlt, als die, von geschlachteten Schaafen.

Steuer, ist ein allgemeiner Ausdruck, welcher mehrere Arten der Abgaben umfaßt, und dem jederzeit der Name des besondern Faches, wovon sie entrichtet wird, noch vorgesetzt wird; daher hat man: Landsteuer, Pfennigsteuer, Quatembersteuer, Personensteuer, Tranksteuer, Fleischsteuer u. s. w. Der Name Steuer ist so viel, als eine Beysteuer, ein Beytrag jedes einzelnen Gliedes des Staates zu dessen

allgemeinen Bedürfnissen. Sie sind entweder ordentliche oder außerordentliche, die erstern werden vor beständig entweder monatlich, oder in einmal festgesetzten jährlichen Terminen entrichtet. Sie haften entweder auf Grundstücken, wie die Pfennig-Quatember- und Landsteuer, oder auf Personen, wie die Personensteuer, oder auf Nutzungszweigen, wie die Tranksteuer, auf jedem, gebraueten oder gekauften Fasse Bier, und die Fleischsteuer, auf jeden geschlachteten Stücke Vieh. Von der Steuer sind in Chursachsen alle Grundstücke frey, die den 25. Febr. 1671 zu Ritter-Pfarr- Schulgütern und milden Stiftungen gehörten, und solche, welchen unter eben diesem Dato die Steuerfreyheit zuerkannt wurde, welche Freygüter genennt werden. Was nach der Zeit von dergleichen Grundstücken auch an Bauern gekommen ist, bleibt demohnerachtet frey; was aber auch von besteuerten Grundstücken an Rittergüter, milde Stiftungen u. s. w. gekommen ist, muß demohnerachtet die Steuern geben. So sind mir z. B. Orte bekannt, wo die Gemeinde ein Stück Feld zum Gottesacker kaufte, und die Steuern davon entrichten muß. Von der Personensteuer ist niemand frey, der einen Character, Stand oder Gewerbe hat, und seinen Unterhalt zu erwerben fähig ist. Von den Steuern auf Nutzungszweigen, sind bloß die Rittergüter frey; doch muß die Tranksteuer von allem Biere, das sie an solche, die nicht Steuerfrey sind, verkaufen, entrichtet werden. Die Geistlichen und Schullehrer müssen zwar auch die Tranksteuer bezahlen, doch bekommen sie jährlich dafür ein gewisses bestimmtes Geld, welches Steuer-Beneficium genannt wird, aus der Tranksteuer bezahlt. Auch die Bergstädte sind gewissermaaßen, nemlich zur Hälfte, Land- und Tranksteuer frey. Die Steuern werden von den Steuereinnehmern jedes Orts eingenommene, von diesen an die Bezirkamts-Steuereinnahme, von dieser und von den alt Schriftsässigen Rittergütern unmittelbar an die Kreißsteuereinnahme, und von dieser an die General-Haupt-Steuercasse geliefert. Die auf den Grundstücken haftenden Steuern müssen bey deren Verkauf oder Verpachtung im Anschlage, auch bey Subhastationen in der Consignation angegeben werden. Bey Concursen werden die rückständigen Steuern allen andern Schulden vorgesetzt, und geht ihnen keine Post vor, als eine von einem ehemaligen Verkäufer reservirte Hypothek eines unbezahlten Kaufgeldes. Steuerreste aber von länger als 5 Jahren vor eingetretenem Concurse, werden von den Einnehmern eingebracht, wenn sie solche nicht durch Execution, oder gerichtliche Hülfe, einzutreiben gesucht haben.

Stich, Spatenstich, ist ein Maaß der Tiefe eines gegrabenen Landes, und so viel als eine ⅓ Elle.

Stock, heißt 1) im Holze, der von einem abgehauenen Baume

me in der Erde stehenbleibende Ueberrest. Vom Buschholze läßt man solche stehen, weil sie wieder ausschlagen, hingegen von allem Oberholze und von allem Nadelholze müssen sie ohne Unterschied nebst allen Wurzeln ausgerottet werden, weil sie nicht wieder ausschlagen, damit der Platz wieder durch neuen Anbau trage. 2) Im Garten, ein einzelner Strauch, als: Weinstock, Rosenstock rc. 3) Bey der Bienenzucht, jeder bevölkerte oder leere Kasten, oder Korb, worein Bienen gebracht werden, dieser heißt auch Bienenstock.

Stockente, ist die größte Art wilder Enten.

Stockerbsen, s. Erbsen.

Stockscheite, sind die, von den ausgegrabenen Baumstöcken, gemachten Scheite, s. Scheit.

Stolle, Wecke, Striezel, ist eine Art Kuchen von mehr oder minderer Güte und Größe, welchen die Gesinde zu Weyhnachten bekommen. Er hat die Gestalt eines länglichen Brodtes.

Stollen, sind die an den Hufeisen der Pferde hinten angeschmiedeten Enden oder Absätze; sie müssen beyde von einer Größe, und lieber zu klein, als zu groß seyn, und zwar etwas über den Strahl, aber nicht zu lang hinten vorgehen, weil sonst das Pferd mit dem Hinterfuße leicht in das Eisen des Vordern greifen, und Schaden anrichten kann.

Stollenbeule, Stollbeule, Stollschwamm, entsteht am Kniegelenke der Vorderfüße oft in einer Nacht, wenn das Pferd mit dem Stollen gerade im Kniegelenke liegt. Sie ist an sich ohne Gefahr und üble Folgen, da sie aber gewöhnlich groß wird, so giebt sie dem Pferde ein übles Ansehen. Man kann sie durch scharf ätzende Salben vertreiben; man muß sie aber nie, weder schneiden noch brennen. Nach erstern kommen die Stollbeulen wieder, und verursachen zuletzt, so wie das Brennen ohnehin, einen steifen Fuß.

Stopfen, ist eine, bey Gänsen, auch an manchen Orten bey andern Federvieh, übliche Mastung, da man ihnen besonders darzu aus Mehl oder Schroth mit Wasser gefertigte Nudeln in den Hals stopft, und solches oft wiederholt, bis sie fett sind. Man muß sich aber dabey wohl vorsehen, sonst kann man sie leicht zu Tode stopfen. Um dieses zu vermeiden, muß man die Nudeln nicht zu groß machen, keine einstopfen, ehe die vorherigen aus dem Schlunde verdaut sind, und ihnen in hinlänglicher Menge zu Saufen geben.

Stoppeln, als Hauptwort, sind die an den Wurzeln angewachsenen und in der Erde stehen bleibenden Rückstände der abgeschnittenen Getraidehalme, welche nebst den Wurzeln nach und nach verfaulen, und dem Felde zur Düngung gereichen. An manchen Orten sucht man diesen Endzweck

zweck dadurch zu erreichen, daß man die Stoppeln abbrennt, und die daraus gewonnene wenige Asche sogleich unterpflügt. An andern Orten hingegen hat man die üble Gewohnheit, die Stoppeln mit eisernen Harken oder mit Sensen abzumachen, zu verbrennen, und dem Acker dadurch die Düngung zu entziehen. Man nennt dieses Sausterben. Stoppeln als Zeitwort, s. Stürzen.

Stoppelrübe, s. Rübe.

Stoppelvogt, Vorschnitter, Vormäher, ist bey großen Gütern, die viel Leute zu Abbringung des Getraides nöthig haben, der vornehmste, welcher voran schneidet oder mähet, und die Aufsicht über die Andern hat, dafür aber auch vor den Uebrigen einen kleinen Vortheil zum voraus an Geld, Getraide oder Victualien genießt.

Stränge, nennt man die Stricke, womit die Pferde die Wagen und Pflüge ziehen.

Strahl, ist der zwischen dem Hufeisen sich zeigende und bey der Ferse sich endende, weichere und höhere Theil des Pferdehufes, s. Huf, oder auch Pferd.

Strangschläger, ist ein Pferd, das, wenn es eingespannt wird, nicht zieht, sondern statt dessen sich ungeberdig stellet, und die Stränge, so wie alles Geräthe um sich her, zerschlägt. Es ist eine Unart, welche von einer fehlerhaften Behandlung des Pferdes als Fohlen herrührt. Wer ein Pferd zum Zuge kauft, von dem er nicht weiß, ob es schon gezogen hat, der lasse es vorher einspannen, damit er keinen Strangschläger bekomme, denn dieser ist bloß zum Reiten, nie aber zum Zuge, brauchbar.

Straßen, Wege, sind zur Verbindung der Oerter unter einander angelegt, und höchst nöthig; man hat deren sechserley, 1) Poststraßen, welche niemand als den ordinairen und Extraposten zu fahren erlaubt sind, diese werden, so wie 2) die Land- Haupt- Hohen- oder Heerstraßen, auf Kosten des Staats und durch Spann- und Handfrohnen der Dorfgemeinden unterhalten. Sie müssen mit Gräben an den Seiten oben 3 und unten 2 Ellen breit versehen, die Straßen selbst aber ohne die Gräben wenigstens 16 Ellen, nach Befinden auch noch breiter, seyn. Am besten sind hierzu die Chausseen, wo aber immer Kieß vorräthig liegen und von einer halben Stunde zur andern ein Arbeiter angestellt seyn muß, der die tiefen Gleise einebnet, und mit Kieß überstreut. Auf allen Straßen aber müssen, wo das Wasser stehen bleibt, kleine Abzüge von dessen Standorte an, bis in die Seitengräben geführt, und die dadurch entstandenen Vertiefungen mit Kieß und Steinen ausgefüllt und mit Sande überfahren werden. Wenn man zur Vermeidung steiler Berge, Wasser und hohler Wege, ingleichen zur Ersparung der Bau- und Unterhaltungskosten, die alten Straßen verlassen, und neue anlegen muß; so soll zwar jeder das darzu nöthige

Land

Land ohne Weigerung hergeben, es soll aber von denen Amtslandgerichten, oder andern unpartheyischen vereideten Landwirthen gewürdert, und dem Besitzer entweder ein Stück der alten Straße dafür überlassen, oder derselbe auf irgend eine andere Art entschädigt werden. Die durch Dörfer, oder auch nur an denselben hinweggehenden Straßen, müssen, so weit die Dörfer und Zäune, wäre es auch nur an einer Seite derselben, gehen, von der Dorfgemeinde unterhalten werden. 3) **Commerzialstraßen** sind solche, die zur Beförderung des Handels von einer Stadt des Landes zur andern führen. Sie haben mit vorigen gleiche Rechte, nur brauchen sie nicht breiter als 12 Ellen zu seyn. 4) **Communicationswege** sind solche, die von einem Dorfe zum andern führen. Sie werden, so weit die Grenzen eines Dorfes gehen, von der Gemeinde, und wo auf jeder Seite eine verschiedene Gemeinde anstößt, von beyden gemeinschaftlich unterhalten. Diese dürfen von keinen Frachtfuhrleuten, außer von solchen, welche auf den Dörfern selbst Producte ein- oder verkaufen wollen, befahren werden, und brauchen nur **Gleisbreite**, d. h. $1\frac{1}{2}$ Breite und einen Fußsteig an der Seite zu haben. Bey diesen sowol als bey allen vorher genannten Straßen, muß zur Winterszeit der Schnee aus allen Hohlwegen von der Gemeinde des Ortes jedesmal, so bald welcher darinnen gefallen, ausgeworfen werden. 5) **Feldwege** sind solche Wege, die nur auf gewisse Grundstücke, als Felder, Wiesen, Hölzer rc. führen, und daher auch nur von solchen befahren werden dürfen, denen diese Grundstücke gehören, oder die daselbst etwas zu holen haben, z. B. Holz u. s. w. Sie werden von den, auf beyden Seiten anstoßenden, Nachbarn, so weit eines jeden Grundstück reicht, unterhalten. Diese sind mit No. 4. von gleicher Breite, aber ohne Fußsteig. 6) **Fußsteige**, sind Wege, welche bloß für Fußgänger bestimmt sind, sie bedürfen nur $\frac{3}{4}$ Elle Breite, und darf niemand darauf weder mit einem Wagen, noch mit einem Schubkarren fahren, auch nicht reiten.

Straßenkoth, ist zur Düngung brauchbar, s. Gassenkoth.

Strauch, nennt man, wenn mehrere Stämme aus einer Wurzel aufschießen, welche oft die Höhe, aber niemals die Stärke eines Baumes erreichen.

Streckteich, s. Teich.

Strehn, ist ein Längenmaaß gesponnenen Garnes oder Zwirnes, es enthält 40 Gebind, jedes Gebind 20 Fäden, jeder Faden 4 Ellen, folglich hat ein Strehn 800 Fäden und 3200 Ellen. Sechs Strehne machen ein Stück.

Streichbret, ist das breite Bret an der rechten Seite eines Pfluges, welches die, vom Schaare losgeschnittene Erde auffaßt und umwendet, s. Pflug.

Streichen, nennt man 1) die Begattung der Fische; 2) das Ankommen und Wegziehen der Vögel im Frühjahre und Herbste. Manche Vögel streichen dergestalt, daß sie in einer Gegend gar nicht einheimisch sind, sondern dieselbe nur im Frühjahre und Herbste auf der Durchreise besuchen, im Sommer hingegen kältere und im Winter wärmere Länder zu ihrem Aufenthalte wählen. Z. B. hier zu Lande die Waldschnepfen u. s. w. Andere kommen im Frühjahre an, bleiben den Sommer über hier, und ziehen im Herbste wieder fort in wärmere Gegenden, als: die Nachtigall, der Kukuk und andere mehr. Noch andere bleiben zum Theil hier, und streichen zum Theil fort, wie die Lerche rc. Viele aber sind keine Strichvögel, und diese bleiben beständig hier. Z. B. die Sperlinge rc. 3) Versteht man unter Streichen eine üble Gewohnheit der Pferde, wenn sie mit ihrem Hinterknöcheln im Gange zusammen streichen, und solche dadurch oft wund machen. 4) Der Lerchenfang mit Tag- und Nachtnetzen. 5) Die Fertigung der Ziegel bis zum Brennen. 6) Das Abstreichen des auf einem Getraidegemäß stehenden Haufens.

Streichholz, Streichbret, Getraidestrich, ist das zu dem so eben erwähnten Gebrauche bestimmte Holz, welches die Gestalt eines Lineals hat. Wie ein solches muß es schnurgerade abgestoßen seyn, denn ein einwärts gebogenes streicht zu viel, ein auswärts gebogenes zu wenig ab. Gewinnsüchtige Getraidehändler und Verwalter wissen sich dieser Fehler zu ihrem Vortheil zu bedienen.

Streichkarpfen, s. Karpfen.

Streichteich, s. Teich.

Streu, heißt 1) alles Stroh, was dem Viehe in den Ställen untergestreut wird, damit es weich und warm liege, und seine Excremente hinein fallen lasse, damit sie mit diesem vermischt zu Mist werden. Den Pferden muß man täglich frische Streu geben, und die alte mit wegschaffen. Dem Rind- und Schweineviehe streuet man auch gern täglich, oder wenigstens einen Tag um den andern ein, mistet aber nur wöchentlich zweymal aus. In den Schaafställen wird der Mist nur jährlich einmal ausgefahren, und dann einmal tüchtig eingestreut; die übrige Streu machen sich die Schaafe selbst durch das verbröste Futterstroh und Heu. 2) Das Stroh was man auf den Mist im Hofe streut, damit es das Vieh in den Mist eintritt und so selbst zu Miste wird. So oft der Mist die Strohfarbe mit einer braunen vertauscht, muß frisch eingestreut werden. 3) Die Nadeln von Tangelhölzern, welche in dergleichen Wäldern von solchen Leuten, die der Strohmangel drückt, zusammen gerechet, und wie Stroh auf obige Art zur Streu gebraucht werden. Dieses Verfahren ist aber sehr schädlich für das Holz, indem es ihm

ihm die Düngung raubt und die Wurzeln entblößt.

Streugabel, ist eine hölzerne natürlich gewachsene Gabel, um den Pferden die Streu damit aufzuschütteln.

Streustroh, ist das schlechteste Langstroh, vorzüglich das Waitzene, auch mit unter Wirrstroh, das man zum Einstreuen in die Ställe und auf den Mist braucht.

Strich, ist 1) die Zeit des Streichens oder Ziehens der Vögel im Frühjahre und Herbste. 2) Die ganz junge, erst lebendig gewordene Brut der Fische.

Strichzaun, ist ein Einbau in einen Fluß, wodurch man nach Fig. 41 A ein schadhaft gewordenes Ufer wieder in Stand setzt, und dem weitern Auswaschen des Wassers vorbauet. Leidet bey krummen Flüssen das Ufer vom Stoße des Wassers Schaden, so fängt man nach Beschaffenheit der Umstände noch eine Ecke vor dem Einrisse oben am Ufer an, und bis ganz in das Wasser Pfähle in einer schrägen Linie a—b einzuschlagen, und verflechtet diese bis auf den Grund mit Weidengerten, so daß die Gerten von dem letzten Pfahle bis bey c ins Wasser reichen. Nächstdem macht man bey den letzten Pfählen noch einen oder zwey Querzäune d, damit das Wasser sich nicht dahinter fangen, und den Grund von unten ausspühlen kann. Damit nun aber das Wasser die Gerten nicht, wenn sie dürre werden, von den Pfählen abheben könne, so verwahrt man allezeit den andern oder dritten Pfahl oben mit hölzernen Nägeln e, welche den Näther nicht abstreifen lassen. Den ledigen Raum f hingegen besteckt man mit Dornen oder bey flachem Ufer nur mit weidenen Steckreisern, welche grünen, wachsen und den Boden fest zusammen halten. Bey hohen Ufern und hochsteigendem Wasser muß man einige Zäune hinter einander anlegen, weil ein einziger nicht hinreichend ist, der Gewalt des Wassers zu widerstehen. Diese werden sodann nach Fig. 41. B, etwas gerader gegen den Strohm angelegt, denn sie kommen nicht so weit hinein zu stehen. Ueberhaupt muß ein Strichzaun weder mit dem Flusse noch mit dem Ufer parallel laufen, sondern mit beyden einen spitzigen Winkel bilden. Macht man deren mehrere hinter einander, so dürfen sie nicht weit von einander seyn.

Striegel, ist ein eiserner Kamm mit einigen Reihen sägenförmiger Zähne, und einem hölzernen Handgriffe versehen, womit man den Pferden über die Haut fähret, und den Staub in den Haaren auskratzet und herausbringet. Diese Arbeit nennet man Striegeln.

Stroh, sind die ausgedroschenen Halme des Getraides, welches gewöhnlich nach der Getraideart, wovon es genommen, den Beynahmen bekommt, als: Rog-

gen-

gen- Waitzen- Gersten- Hafer- Erbs- Wickenstroh ꝛc. Seiner Beschaffenheit nach wird es in langes- oder Schütten- und in Krummstroh getheilt. Zu ersterm gehört alles langeglatte Stroh vom Wintergetraide, das in ordentliche Bunde oder Schütten zu 16, 18 bis 20 Pfund gebunden, und davon das beste Roggenstroh zu Strohdächern, Strohseilen und zu Heckerling für die Pferde, das übrige aber, nebst dem Waitzenstrohe, zu Heckerling für die Kühe und zum Einstreuen verwendet wird. Zum Krummstrohe rechnet man alles Stroh vom Sommergetraide, von Hülsen- und Oelfrüchten, und das Wirrstroh vom Wintergetraide, welches dasjenige ist, das sich bey dem Aufräumen nicht in ordentliche Schütten binden läßt, sondern in Wirrbunde, Wirrbündel gebunden, theils als Futterstroh für Rindvieh, Schaafe und Pferde, theils als Streustroh gebraucht wird. Man rechnet gewöhnlich von einem Schocke Wintergetraide ein halb Schock Schütten, und 1 Mandel Wirrstroh, vom Sommergetraide vom Schocke 40 Bunde. Es ist eine Hauptregel, daß ein Landwirth das Stroh weder verbrenne, noch verkaufe; wohl aber kann er es auf Mist geben, d. h. er giebt es an solche Leute, die zwar etwas Feld, aber mehr Vieh haben, als sie zu dessen Düngung brauchen, oder auch wohl gar kein Feld haben; diese müssen ihm statt baaren Geldes Mist dafür geben; man rechnet auf ein zweyspänniges Fuder Mist ein halb Schock lang oder drey Mandel Krummstroh. Die Strohvorräthe müssen an einem trocknen Orte wohl verwahret, und hat man dazu keine Gelegenheit, in einen ordentlichen Feimen gesetzt werden. Auf diese Art kann man sie mehrere Jahre aufbewahren, damit, wenn einmal Strohmangel eintritt, dieser doch keinen Düngermangel zur Folge habe.

Ein Stroh nennet man eine gewisse Anzahl Garben, welche auf einmal zum Abdreschen auf der Tenne angebreitet werden. Ihre Anzahl richtet sich nach der Länge der Tenne, nemlich auf jeder Seite 6, 8, 10, 12 Bunde. So viel Bunde von jeder Getraideart einmal zu einem Stroh angebreitet worden sind, müssen allemal angebreitet werden, damit man aus der Zahl der abgedroschenen Strohe die Anzahl der ausgedroschenen Schocke berechnen könne.

Strohbänder, Strohseile, sind aus Stroh zusammengeknüpfte Seile, die man vorzüglich zum Aufbinden des Getraides brauchet. Man nimmt dazu das längste und beste Roggenstroh, und rechnet von einer Schütte 3 Mandel bis 1 Schock Seile, die Ueberreste werden in den Mist gestreut, wohin auch endlich die Seile selbst kommen; jedoch müssen an solchen allezeit vorher die Knoten aufgeknüpfet werden, weil Jahre darzu gehören, ehe diese zu Mist werden.

Strohdach, s. Dach.

Strunk, ist der Stängel oder Stamm der Kohlgewächse, der, nachdem er von der Wurzel und

dem Haupte getrennt worden, dem Viehe entweder grün, oder wie Sauerkraut eingelegt, jedoch allezeit gestampft gefüttert wird.

Stürzen, Stoppeln, Fälgen, heißt einen Acker, der Wintergetraide getragen hat, im Herbste umpflügen, und dadurch zur folgenden Sommersaat vorbereiten, oder ihm die erste Pflugart darzu geben. Man bewirket dadurch die Störung des Graswuchses, indem man es von dem Stöcken trennt, befördert das Verfaulen der Grasstöcke, ingleichen der Getraidestoppeln und Würzeln zur Düngung, und macht den Acker zum Anziehen der guten Theile aus Regen, Schnee, Frost, Luft und Sonne geschickt, die ihm nicht so zu Statten kommen würden, wenn er ungepflügt, und fest beysammen läge. Ein so behandelter Acker heißt Sturzacker, Fälge.

Sturmfaß, s. Feuergeräthe.

Sturmwind, Sturm, ist eine so heftige Bewegung der Luft, daß sie Bäume aus der Erde zu reißen, und Häuser abzudecken, auch mehr Unheil anzurichten im Stande ist.

Sturzacker, ist ein gestürztes Stück Feld, s. Stürzen.

Stute, Mutterpferd, ist der Name des weiblichen Geschlechts bey den Pferden. Von einer guten Zuchtstute verlanget man, daß sie fromm, feurig und nicht zu alt sey. Wenn eine Stute zum ersten Mal trächtig wird, muß man Achtung geben, ob ihr Euter groß genug, und mit hinlänglicher Milch versehen ist, das Fohlen zu ernähren. Nach zurückgelegtem dritten Jahre ist eine Stute zum Belegen geschickt, und 11 Monate trächtig. Die beste Zeit zum Belegen ist im Frühjahre, weil um diese Zeit die Stuten mehrentheils rossen, d. h. die Begattung verlangen, welches man an dem Aufschwellen ihrer Geburtstheile, und an dem von Zeit zu Zeit eintretenden Abgange des Urins und darauf folgender Feuchtigkeiten erkennet. Auch fällt dann die Fohlenzeit ins folgende Frühjahr, da die eintretende gute Weide und grüne Fütterung der Mutter und dem Fohlen Kräfte geben; bey Herbstfohlen ist dieses der Fall nicht, welche oft durch die Winterkälte in ihrem Wachsthume zurück gesetzt werden. Das Alter der Stute trägt zu ihrer Tauglichkeit zur Zucht nichts bey, man findet oft die schönsten Fohlen von ganz alten Stuten. Gegen die Fohlenzeit muß die trächtige Stute gut gefüttert und abgewartet, auch mit schwerer Arbeit verschonet werden. Nach dem Fohlen giebt man ihr in den ersten Tagen lauliches, und die ganze Säugezeit über, kaltes Schrothsaufen. Die Stute muß mit ihrem Fohlen einen eigenen geräumigen und vermachten Stand bekommen, damit das Fohlen nicht unter andere Pferde laufe und Beschädigungen ausgesetzt werde. Nach 14 Tagen kann die Stute wieder zu mäßiger Arbeit gebraucht werden, und nach 12 Wochen wird das Fohlen ganz entwöhnt. Dessen weitere Behandlung s. Fohlen.

Stutenfohlen, ist ein Fohlen weiblichen Geschlechts.

Stuterey, ist ein Ort, wo man Pferde beyderley Geschlechts zur Zucht hält, und ihnen die nöthige Wartung und Pflege angedeihen läßt. Sie muß da angeleget werden, wo man reine gesunde Luft, gutes Wasser, bey nassen und trocknen Jahren, hinlängliche und gute Weide findet, auch Hafer, Heu und Stroh nicht weit zu holen hat. Die Ställe sollen weder zu hoch noch zu niedrig seyn, 5 Ellen ist die rechte Höhe. Sind sie zu hoch, so sind sie im Winter zu kalt; zu niedrig hingegen, ungesund. Sie müssen geräumig und oben unter den Balken mit den gehörigen Luftzügen versehen, auch die Thüren an der Mittagsseite angebracht und weit seyn, damit die Stuten und Fohlen sich nicht beschädigen. Die Krippen dürfen nicht an der Wand, sondern so angelegt seyn, daß ein Gang zwischen diesen und der Wand sey, damit die Stuten gefüttert werden können, ohne daß man zu ihnen in den Stand kommen; sie müssen $2\frac{3}{4}$ Ellen von der Erde abstehen. Die Stände müssen abschüssig, vorn 6 Zoll höher, im Ablauf der Unreinigkeiten anliegt, auch nicht mit spitzigen, sondern mit flachen Steinen gepflastert, und jeder Stand $4\frac{1}{2}$ Ellen lang und 3 Ellen breit seyn. Am Ende derselben muß längst den Ständen eine $1\frac{3}{4}$ Elle tiefe u. $\frac{1}{2}$ Elle breite Abzugsrinne in die Erde gemacht, ausgemauert, und mit starken eichenen Pfosten belegt, angebracht seyn, damit der Urin hineinlaufe; diese muß oft gereiniget und mit Wasser ausgespület werden. Im Hofe, welcher geräumig seyn muß, darf kein Mist geduldet werden, weil sich sonst zu viel Ungeziefer sammlet; am besten ist es, wenn die Stuterey einen doppelten Hof hat, einen vor, den andern hinter dem Stalle; der eine ist reinlich, in diesem werden die Pferde gelassen, der andere hingegen ist der Misthof. Auch darf in den Stutenhof kein anderes, und nicht einmal Federvieh, kommen. Das Futter muß an reinen und nicht staubigen Orten aufbewahret, auch der Hafer jederzeit gehörig geschwungen und das Heu ausgeschüttelt werden; dieses muß jedoch nicht im Stalle, sondern außer demselben geschehen; denn der Staub schadet den Fohlen. Die Weiden müssen durch Stangen in gewisse Abtheilungen getheilt werden, damit nicht alles auf einmal eingenommen werde. Die zweyjährigen Fohlen erhalten eine, besonders für jedes Geschlecht verzäunte, Weide. Bey entfernten Weiden müssen Schoppen angebracht seyn, damit die Stuten und Fohlen bey Gewittern und Platzregen hinein getrieben werden können. Zu 30 Stuten rechnet man einen Bescheeler. Die Fohlen, wenn sie entwöhnt sind, bekommen, jedes täglich $\frac{1}{2}$ Dreßdn. Mtz. Hafer, welcher 12 Stunden vorher in Wasser eingeweicht worden, nebst 2 Theilen klar geschnittenen Heckerling, und im Winter täglich 6 Pfund Heu, und eben so viel Gerstenstroh, auch ist es gut, ihnen täglich etwas Salz auf das Futter zu streuen; auch muß man sie

sie anhalftern, damit sie sich nicht vom Futter abdrängen.

Stutz, ist ein nicht hohes, zu mancherley wirthschaftlichem Gebrauche bestimmtes hölzernes Faß.

Süßholz, Lakritzenholz, Glyzerrhiza, ein Wurzelgewächs, wovon man zwey Gattungen hat, das glatte Süßholz Glyz. glabra, und das stachlichte Süßholz, Glyz. echinata, letzteres wächst hauptsächlich im nördlichen, ersteres im südlichen Europa wild, und bey uns durch Kultur. Diese Pflanze hat holzige Wurzeln, welche bisweilen eine Länge von zwey Ellen, und die Dicke eines Daumens erreichen. Sie ist zähe, der Farbe nach von außen bräunlich, und inwendig weißgelb, und hat einen süßen Geschmack. Sie treibt Stängel von $1\frac{1}{2}$ bis 3 Ellen Höhe, woran im Julius rothe Blüthen erscheinen, welche kleine Saamenschoten hinterlassen, worinnen 2 bis 3 linsenartige Körner sind. Die Stängel vertrocknen im Herbste, die Wurzel aber ist ausdauernd, und schlägt im folgenden Jahre von neuen aus. Das Land dazu muß locker und etwas sandig seyn; man gräbt es einen Spatenstich tief, und giebt ihm eine Erdendüngung. Im März steckt man 8 bis 10 Zoll lange, mit einem Treibauge versehene junge Wurzeln, $\frac{3}{4}$ Elle weit von einander schräg in dieses gegrabene Land, so tief, daß das Auge 1 Zoll hoch mit Erde bedeckt wird. Wenn im Herbste die aufgeschossenen Stängel vertrocknet sind, schneidet man sie ab, und bedeckt die Wurzeln mit kurzem Miste, den man im Frühjahre behutsam untergräbt. In drey bis vier Jahren nimmt man die stärksten Wurzeln heraus, und läßt die schwächsten darinnen, welche von neuen ausschlagen. Es wird sehr in den Apotheken, besonders zu Brustmitteln, gebraucht, auch wird der bekannte Lakritzensaft, von den gemeinen Leuten gewöhnlich Lucrezensaft genannt, daraus, und aus diesen wieder die sogenannte braune Reglise bereitet.

Sumpf, Morast, Bruch, ist im allgemeinen ein Platz, wo die meiste Zeit Wasser steht, das Erdreich durchweichet, versauret, und seine Fruchtbarkeit verhindert. Man hat verschiedene Mittel, solche auszutrocknen, wenn aber Torf darinnen stehet, so kann man diesen zuvörderst ausstechen, und dann das Land immer noch bis zum Wiederwuchse des Torfes, als: Feld, Wiese, Ellerngebüsch oder Teich benutzen. Auch nennen die Ziegelstreicher Sumpf eine ausgeschaalte Grube in der Erde, worinnen sie den zum Ziegelstreichen bestimmten Lehm mengen, mit Erde übergießen (einsümpfen), und so zum Streichen die erste Vorbereitung geben.

T.

Taback, Toback, Nicotiana herba. Ist ein Americanisches Kraut, das von da in der Mitte des sechzehnten Jahrhunderts nach Europa gebracht worden ist. Hier zu Lande haben wir zwey Hauptgattungen dieser Pflanze, nemlich den langblätterigen und den rundblätterigen Taback. Von diesen beyden giebts wieder verschiedene Arten, wovon folgende die merkwürdigsten sind: A) von dem langblätterigen oder sogenannten Americanischen Taback, 1) der gemeine Virginische Taback, Nic. tabacum, dieser hat zugespitzte, eyrunde, im Stängel herablaufende Blätter ohne Stiele, ist zwar in Südamerica perennirend, hier zu Lande aber muß er jährlich ausgesäet werden. Er zeuget Stängel die 3 bis 4 Ellen hoch wachsen, und röthliche spitzblätterige Blüthen tragen. 2) Der Bauerntaback, Nic. rustica, mit eyrunden, glattrânderigen, mit Stielen versehenen Blättern, und schmutziggelben Blumen. Dieser ist nicht so stark als jener, und wird auch bey uns weniger angebaut. 3) Der Solatentaback, Nic. glutinosa, hat herzförmige gestielte Blätter mit einer rauchen und klebrigen Oberfläche, dunkelrothe, in Trauben wachsende Blumen, und hat unter allen den schärfsten und beißendsten Geschmack. 4) Der Jungferntaback, Nic. paniculata, dessen Blätter herzförmig sind, die einen glatten Rand und Stiele haben, seine Blumen aber sind grüngelb; sie ist eine der gelindesten und schwächsten Tabackarten. 5) Der Oronokotaback, wird bey uns am besten, und trägt am reichlichsten, vor allen Sorten von Taback. B) Von dem rundblätterigen oder sogenannten Türkischen Taback hat man nur in den neuesten Zeiten den Anbau bey uns angefangen, und ihn angenehmer, zarter und leichter, auch unserm Klima angemessener gefunden, als den Americanischen. Der schönste darunter soll der sogenannte große Persische Taback, Nic. Persica, mit runden herzförmigen Blättern und gelben Blumen, seyn.

Der Taback wird im März auf ein gedüngtes Beet gesäet, und im May eine Elle weit von einander verpflanzet. Der Saame muß von guter Art, vollkommen reif, und wenigstens 2 Jahre alt seyn. Er verlangt ein, mit Sande vermischtes, warmes, im Herbste zweymal gepflügtes, und mit einer Mischung von Schaaf- und Schweinemist gedüngtes Land. Im Frühjahre wird es zum drittenmale gepflügt, und dann geegget. Den Sommer durch werden die Pflanzen zweymal gehackt, gejätet und angehäufelt. Wenn die Blätter groß und reif werden, muß man sie abbrechen; dieses nennet man geitzen, und diese Blätter Geitz. Ein gleiches wiederfähret den Spitzen der Stängel mit den Blüthen, um das Wachsthum in die Blätter zu bringen; wovon man jedoch die schönsten zu Saamen stehen läßt.

Endlich im Herbste vor eintretenden Frösten, werden die reifen Blätter abgenommen, ihnen, so wie den vorher schon abgebrochenen, die große Rippe bis auf die Hälfte ausgeschnitten, einige Tage lang auf einander gelegt, daß sie schwitzen und in Gährung gerathen, dann an einen Bindfaden gereihet, und im Schatten getrocknet. Der Taback wird vorzüglich seiner Blätter wegen, woraus man Rauch- und Schnupftaback bereitet, gebauet; sein Saame giebt aber auch ein gutes Oel, welches man an Speisen und in Manufacturen gebrauchet. Die Blüthen sind eine gute Bienenweide. Er hat auch arzneyliche Kräfte, wohin vorzüglich sein Gebrauch in Klystiren, als das kräftigste Mittel wider die hartnäckigsten Verstopfungen gehöret. Aus seinen Blättern wird auch durch Destilliren ein Oel gezogen, welches außerordentlich scharf ist, und von dem wenig Tropfen tödtlich sind. Dieses unterscheide man aber wohl von dem oben gedachten, sehr nutzbaren, Oele aus dem Saamen.

Tacht, Tocht, ist ein, aus einigen Fäden baumwollenen Garnes zusammengedrehter Faden, welcher mit Inselt oder Wachs überzogen, den eigentlich brennenden Theil des Lichtes, das von jenen Zusätzen die Nahrung bekömmt, ausmacht. Man hat auch eben solche Tachte in den Oellampen, wozu sich manche auch des weißen Markes der Binsen (Binsenlachte) so wie zu den Lichten solcher Tachte bedienen, die aus groben, aber etwas gebleichtem und geklopftem Werge bestehen.

Taglöhner, ist ein Arbeiter, der zu unbestimmten Arbeiten in der Wirthschaft gebraucht wird, aber nicht, wie das Gesinde, Jahrlohn und Brod, sondern Lohn nach der Zahl der Tage, da er arbeitet, bekömmt, und dessen Zeit täglich oder wöchentlich aus ist. Wer eine Arbeit, sie bestehe worinnen sie wolle, besonders auch bey dem Bauwesen, ums Tagelohn machen läßt, muß fleißig auf seine Tagelöhner Acht geben, daß sie ihre Zeit nicht müßig zubringen. Uebrigens ist der Lohn der Taglöhner bisweilen mit der Kost verbunden, bisweilen bekommen sie auch keine Kost, aber dafür etwas mehr Lohn.

Tagenetze, s. Lerchennetze.

Tagezeiten, sind solche Gelder, die bey einem verkauften Gute nicht sogleich, sondern in gewissen bestimmten einzelnen Posten und Terminen bezahlt werden. Der Verkäufer muß sich darüber die Hypothek gerichtlich vorbehalten, damit sie, bey etwa entstehendem Concurs, den übrigen Schulden vorgehen. Wenn die Münzsorten nicht bestimmt sind, werden sie allemal in den zur Zahlungszeit Conventionsmäßigen Münzsorten bezahlt. Wenn ein Gut, auf dem dergleichen Tagezeiten haften, verkauft wird, müssen sie im Anschlage, so wie bey Subhastationen, in der Consignation aufgeführt werden. Wer solche

solche Tagezeiten zu zahlen hat, der lasse sich jeden gezahlten Termin, nach dem gemeinen Ausdruck: um Lebens und Sterbens willen, gehörig quittiren, und zwar, wenn es von Weibspersonen geschieht, mit ihrem gerichtlich bestätigten Curator; sobald aber solche gänzlich bezahlet sind, sorge er dafür, daß die Hypothek von dem Gerichte, welches solche constituiret, auch wieder gelöscht werde, welches im Unterlassungsfall in der Folge oft zu vielen Verwirrungen und Unannehmlichkeiten Anlaß giebt. Die Cassation der Hypothek aber erfolget nicht eher, bis die wirklich geschehene Zahlung der Gelder durch Quittungen hinlänglich erwiesen ist.

Tagwerk, ist ein, an manchen Orten gebräuchliches Feldmaaß, ohngefehr so viel, als bey uns ein Acker, nemlich so viel, als ein Mann mit zwey Pferden in einem Tage pflügen kann.

Talg, ist das Fett von Rindern, Schaafen und Ziegen, siehe Unschlitt.

Tangelholz, s. Schwarzholz.

Tanne, Weiß-Edel-Silbertanne, Pinus abies, s. picea, gehöret zum Nadelholze; ihre Nadeln sind flach, ausgeschnitten, und stehen in kammartiger Richtung; ihre männlichen Blüthen sind roth von Farbe, und zeigen sich im May; ihre weiblichen, gerade in die Höhe stehenden Zapfen werden, nach Beschaffenheit der Witterung, zwischen Michaelis und Weyhnachten reif, ihre Wurzeln gehen tief unter sich, ihre Rinde ist silbergrau, glatt und brüchig, ihr Holz weiß, leicht und biegsam. Sie liebt Anhöhen und einen trocknen, doch nicht ganz geringen, Boden. Sie wird durch Saamen fortgepflanzet, und dieser im Herbste und Frühjahre bey nasser Witterung, oder auch im Winter auf den Schnee gestreuet, und wenig oder gar nicht bedeckt. Sie erreicht eine Höhe von 80 bis 90, und bisweilen eine Stärke von 3 bis 4 Ellen. Vor dem dreyßigsten Jahre ist sie zum Bauholze nicht brauchbar, zwischen 80 bis 150 Jahren aber in ihrer größten Vollkommenheit, doch wird sie wohl 3 bis 400 Jahre alt. Sie ist der größte Baum unter den deutschen Nadelhölzern. Man braucht sie zum Schiffs- und andern Bau, auch zu Feuerholze; nächstdem aber zu Dachschindeln, für die Tischler, Drechsler, Böttger, Instrument-Schachtel- und Siebmacher. Die jungen Zapfen werden in Zucker eingemacht; diese und die Rinde geben auch Terpentin. Abarten, welche auch bey uns fortkommen, sind die **Balsamtanne**, Pin. balsamea, und die **Americanische Schirlingstanne, Heimlacktanne**, Pin. omencana.

Tannenhirsch, s. Dammhirsch.

Tartüffeln, s. Kartoffeln.

Taube, Columba, ist ihrem Ursprunge nach ein wilder Vogel, und nach und nach zahm gemacht worden. In diesem Zustande hat man verschiedene Arten, nemlich 1) die gemeine Feldtaube, Col. oenas, welche der wilden am ähnlichsten ist, und ihre Nahrung meistens im Felde suchet. 2) Die Haustaube, Col. oen. domestica, zeichnet sich schon durch schönere Farben und regelmäßigere Zeichnung aus, und geht weniger ins Feld, wohin die folgenden Arten fast gar nicht gehen. 3) Die Trommeltaube, Col. oen. dasypus, zeichnet sich durch eine, dem Trommelschlage nicht unähnliche, Stimme aus. 4) Die Türkische Taube, Col. oen. turcica, zeichnet sich durch ihre Größe und eine Hornhaut über dem Schnabel aus. 5) Die Pfautaube, Col. oen. laticauda, hat einen aufrechtstehenden Schwanz, den der Tauber wie der Pfau ausbreitet. 6) Die Kropftaube, Col. oen. gutturosa, die einen außerordentlich großen Kropf hat. 7) Die Schleyhertaube, Col. oen. cucullata, welche am Hinterkopfe und zu beyden Seiten des Halses lange, verkehrt herablaufende Federn hat, welche das Ansehen eines Schleyhers haben. 8) Das Mevchen, Col. larus, eine kleine, sehr niedlich aussehende Taube. 9) Die Lachtaube, Col. risoria, ist von gelblicher Farbe, mit einem schwarzen Halbzirkel um den Hals. Sie ist klein, und wird ihrer, dem Gelächter ähnlichen Stimme halber in den Stuben gehalten. Auch unter den wilden Tauben finden sich Abänderungen, nemlich die Ringeltaube, Holztaube, Col. oen. palumbus, und die Turteltaube, Col. oen. turtur, welche durch ihren girrenden Ton die Witterungsveränderungen anzeigt. Beyde sind bey uns Zugvögel. Unter den ausländischen Tauben sind besonders merkwürdig, die Kronentaube, Col. coronata, die größte unter allen Tauben, an Größe einem Truthahn gleich; welcher entgegengesetzt ist, die Sperlingstaube, Col. passera, von der Größe eines Sperlings.

Die Tauben sind sehr fruchtbar. Die wilden brüten zwar jährlich nur zweymal, die zahmen Feldtauben aber schon drey bis viermal, die Haustauben sechs bis achtmal, und die, welche von armen Leuten um dieser Ursache willen, im Winter in der Stube gehalten werden, zehn bis zwölfmal. Der Taubenschlag muß hoch, und der Sonne ausgesetzt, angelegt seyn, und eine freye Aussicht haben. Die Tauben leben gern in starken Gesellschaften; man kann sie anlocken, und in einen Schlag gewöhnen, wenn man Anies, Fenchel, Liebstöckel und Eberwurzel zu Pulver stößt, mit altem Lehm von Wellerwänden vermischt, mit Heringslacke oder Urin zu einem Teige macht, und diesen in den Taubenschlag legt. Die Wohnungen der Tauben sind zweyerley, Taubenschläge und Taubenhäuser, von beyden s. d. Wörter. Im Wohnhause einen Taubenschlag zu halten, ist wegen der, dadurch dem Hause

zuge-

zugezogenen Wanzen und anderm Ungeziefer, und weil auch die Tauben den Kalk von den Dächern fressen, nicht anzurathen. Hülsenfrüchte und Gerste sind das gewöhnliche Taubenfutter, auch lieben sie Salz und Salpeter; Hanfsaamen macht sie fruchtbar, auch trägt Wärme dazu eben so viel, als Reinlichkeit zu ihrer Gesundheit bey; so wie Mangel an Reinlichkeit ihnen verschiedene Krankheiten verursachet. Das männliche Geschlecht der Tauben heißt der Tauber, Täubrich, er hält sich allezeit zu einer Täubin, und sie machen zusammen ein Paar aus, welche wechselsweise brüten, und ihre Jungen füttern. Die Brutzeit dauert 17 bis 20 Tage, und die Jungen lernen erst gegen den neunten Tag sehen. Nach sechs Wochen sind sie flicke, und nach 8 Monaten schon im Stande sich zu vermehren. Nach dem vierten Jahre nimmt ihre Fruchtbarkeit ab, ihr Leben aber bringen sie auf eilf bis zwölf Jahre. Ihre Feinde sind alle Arten von Raubvögeln, Marder, Iltisse ꝛc. Ihre Krankheiten sind Dürrsucht, Krätze und Pocken. Vorbauungsweise sind hinlängliches Saufen von reinem Wasser, und in dieses zuweilen, besonders zur Zeit der Korn- und Leinerndte, welche beyde Saamen ihnen schädlich sind, etwas gepülvertes Spießglas gethan, die besten Mittel darwider. Der Schaden, den die Tauben anrichten, überwiegt oft ihren Nutzen. Sie liefern zwar wohlfeiles Fleisch, und kosten, besonders die Feldtauben, beynahe gar nichts zu unterhalten. Welchen Schaden hingegen richten sie nicht zur Saamen- und Erndtezeit, besonders in der Gerste, den Erbsen, Wicken und dem Rübsaamen, an! Billig sollten sie durch ein landesherrliches Gesetz zu diesen Zeiten eingesperret werden. Der Taubenmist ist ein guter Dünger auf Wiesen und in die Mistbeete, vorzüglich zu Melonen, auch zu Taback und Hanf ist er seiner hitzigen Eigenschaft halber gut. Kranke Bäume, welche eingehen wollen, kann man durch Taubenmist wieder herstellen. Lauge von Taubenmist ist nicht nur sehr gut zum Waschen und Bleichen, sondern auch zum Einmachen des Semmelteiches; denn diese werden sehr locker davon. Nur darf der Mist nicht der Sonne und dem Regen ausgesetzt liegen, denn diese benehmen ihm seine Kraft.

Taube Blüten, sind solche Blüthen, die, nachdem sie abgeblühet haben, keine Frucht hinterlassen. Bey Gewächsen mit getrennten Geschlechtern, wo nemlich nicht männliche und weibliche Blüthen auf einem Stamme stehen, ist solches leicht möglich, weil es sich oft zutragen kann, daß in der Nähe des weiblichen Stammes kein männlicher stehet, der jenen durch seinen Saamenstaub befruchtet.

Taube Nesseln, s. Nesseln.

Taubenhaus, ist ein frey stehendes Gebäude zur Unterhaltung der Feldtauben. Es darf nicht

nicht an andere Gebäude stoßen, auch keine hohen Bäume in seiner Nähe haben, Wasser aber muß nicht weit davon entfernt seyn. Es steht am besten auf dem Mittelpunkte des Wirthschaftshofes auf einer oder mehreren, in der Mitten zum Abwehren schädlicher Thiere um und um mit Blech beschlagenen Säulen. Um aber den Raum dazu nicht ungenutzt zu lassen; so thut man wohl, wenn man im Erdgeschoß Schwein- oder Federviehställe, darüber etwa andere Behältnisse, als Käsekorb, und oben darauf das Taubenhaus selbst anlegt. Es muß für Raubthieren, als Mardern rc., Raubvögeln, besonders Eulen und Elstern, ingleichen für Ratten und Mäusen wohl verwahrt seyn. Inwendig werden Taubenhöhlen von Holz, und Nester von Stroh angebracht, damit die Tauben hinlängliche Plätze zu ihrer bequemen Vermehrung antreffen. Auf jedes Paar Tauben rechnet man eigentlich 2 derselben; denn ehe die jungen Tauben das Nest noch gänzlich verlassen, fangen die Alten schon wieder an, in einem andern zu Neste zu tragen.

Taubenschlag, ist ein, auf dem Boden eines andern Gebäudes angebrachtes Behältniß für Haus- Trommeltauben rc. Die Oefnungen müssen mit einem Drathgitter, das man früh so hoch, als die Tauben zum bequemen Ein- und Ausgange nöthig haben, aufziehen, und Abends wieder nieder, und gänzlich zufallen lassen kann, um dem Eindringen schädlicher Thiere und Vögel zur Nachtzeit zu wehren. Inwendig ist er mit dem Taubenhause von gleicher Einrichtung.

Tausch, ist die älteste Art vom Handel, und schon eingeführet, ehe man etwas vom Gelde wußte. Der Tausch ist nemlich derjenige Handel, da man eine Sache an jemand anders, nicht gegen baar Geld, sondern wieder gegen eine andere Sache überläßt. Bey Gütern und Grundstücken kann es nicht ohne Vorbewußt des Lehnsherrn geschehen; auch müssen darüber zwey gerichtliche Käufe gemacht, und die Lehen von beyden Grundstücken befolgt werden.

Taxe, ist die Bestimmung des Werthes irgend eines Dinges, welche nicht durch Bieten und Wiederbieten, sondern durch obrigkeitliche, oder andere, dazu vereidete, Personen geschieht. Sie findet Statt: 1) bey Subhastationen und Auctionen, da alle zu subhastirende Grundstücke, oder zu verauctionirende Sachen, ehe man sie zum öffentlichen Verkauf aushängt, taxiret, und der solchergestalt erörterte Werth derselben in dem Verzeichnisse darüber angeführt werden muß. 2) Bey Ertheilung gerichtlicher Consense, zur Erborgung eines Capitals auf ein Gut oder Grundstück muß allezeit die gerichtliche Taxe desselben vorangehen. 3) Bey Verpachtungen von Gütern wird das Inventarium entweder durch unpartheyische Gerichts- oder andere verpflichtete Personen taxiret, damit der Pachter es in eben dem

Werthe zurücklasse, als er es bekommt. Ein mehreres s. Pacht. 4) Beym Verkauf von Gütern, wo das Lehngeld nach Procenten eingeführt ist, zu Bestimmung desselben. 5) Bey Wetter-Feuer-Wasser-Kriegs- und andern Schäden, wo irgend ein Pachter, oder sonst jemand eine Vergütung zu hoffen hat, 6) bey Erbtheilungen, um solche gewissenhaft zu bewürken.

Taxbaum, Eibenbaum, Taxus, gehöret unter das Tangelholz. Seine Nadeln gleichen den Tannennadeln, sie verändern aber ihre schöne dunkelgrüne Farbe gegen den Winter. Die Blüthen sind auf verschiedenen Bäumen getrennt. Sie erscheinen im May und im September in schön rothen länglichen Beeren u. enthalten ein einzelnes schwarzes Saamenkorn. Er liebt gebirgige Gegenden und einen schattigen Standort, und nimmt durch den Schnitt jede Gestalt an, daher man ihn auch sonst zu Verzierung der Gärten brauchte. Im wilden Zustande wächst er Strauchartig, und hat einen sehr langsamen Wuchs. Er wird durch Saamen fortgepflanzet, den man im Herbste an einem schattigen Orte einen Zoll tief in die Erde stecket. Nach einem Jahre geht das Stämmchen auf, erreicht etwa in 100 Jahren, seine Vollkommenheit, und dauert gegen 400 Jahre. Das Holz ist rothbraun, außerordentlich fest, und nimmt eine feine Politur an. Schwarz gebeitzt kömmt es dem Ebenholze sehr nahe, daher es auch zu den feinsten Tischlerarbeiten zu empfehlen ist. Das Holz soll geschabt und mit Wasser und Mehl zu einem Teige geknetet und auf die Wunde gelegt, ein Mittel wider den Biß toller Hunde seyn.

Teich, Weiher, ist ein stehendes Wasser, worinnen Fische aufbewahret werden. Von einem guten Teiche verlanget man, daß er tief genug sey, Quellen in sich selbst, und gehörigen Zu- und Abfluß von und nach andern Orten habe. Vorzüglich ist es gut, wenn Abflüsse von Höfen, Miststätten, Kloacken, Küchen, Brau- und Brennhäusern rc., ingleichen von guten und fruchtbaren Feldern in den Teich kommen. Damit die Fische stets Nahrung und hinlängliches Wasser, auch im Winter bey Froste Luft genug haben, sind alle diese Eigenschaften nöthig. Gehet ihm eins derselben ab, so ist er fehlerhaft; denn ist er nicht tief genug, so frieret er im Winter aus, hat er keine Quellen, oder keinen guten Zufluß, so trocknet er im Sommer aus, fehlt ihm der Abfluß, so geht er im Frühjahre und bey nassem Wetter über, und die Fische gehen mit fort, und der Ab- und Zufluß zusammen muß den Fischen im Winter, wenn der Teich zugefroren ist, die nöthige Luft verschaffen. Zu einem Teiche gehören folgende Stücke: 1) der **Damm**, um das Wasser in seinen Schranken zu halten, 2) der **Zu- und Abflußgraben**, 3) der **Kessel, Fischtümpfel**, eine muldenförmige Vertiefung im innern des Teiches, als der eigent-

gentliche Aufenthalt der Fische im Winter; bey großen Teichen giebt es deren mehrere. Dann 4) Fluthbetten, Gerinne, Zapfenhaus, Ständer, Schütze, um den Ab- und Zufluß des Wassers zu leiten, damit niemals, weder zu viel noch zu wenig Wasser im Teiche sey. 5) Rechen, um den Fischen den Ausgang aus dem Teiche zu verwehren. Hierdurch unterscheidet sich ein Teich von einem See, denn dieser kann nicht abgelassen werden. Man hat verschiedene Arten von Teichen, nemlich: 1) Streichteiche, in diese werden im Frühjahre Laichkarpfen gesetzt, welche darinnen den Sommer über streichen, und nebst der von ihnen erzeugten Brut im Herbste ausgefischet werden. 2) Streckteiche, in diese wird im folgenden Frühjahre die Brut, und im andern der einsömmerige Satz gesetzt, damit sie sich darinnen strecken und wachsen. 3) Karpfenteiche, Besetzteiche, Hauptteiche, Centnerteiche, welche mit starken Satz besetzt, und nachdem diese ein, zwey oder drey Jahre darinnen gestanden, gefischt, und die Fische nach dem Centner verkauft werden. Diese bestehen mehrentheils aus Karpfen, so wie 4) in den Hechtteichen aus Hechten, und 5) in den Forellenteichen aus Forellen. 6) Winterbehältnisse sind solche Teiche, worein man die im Herbste ausgefischte Brut, Satz- und Laichkarpfen den Winter über, bis zur anderweitigen Versetzung im Frühjahre, aufbewahret. 7) Hälter, Fischhälter, sind kleine Teiche, die man in der Nähe der Güter hat, und worinnen man beständig einigen Vorrath von Fischen hält, die man zum Speisegebrauch oder unerwartet eintretenden Verkauf sogleich mit der Waathe ausfischet.

Zur guten Abwartung der Teiche gehöret folgendes. Der Damm muß unten dreymal so breit seyn, als oben, und seine oberste Breite muß gerade so viel betragen, als seine Höhe; geht ein Fahrweg darüber, so müssen sich zwey Wagen eben ausweichen können. Er muß von guter Thonerde und diese tüchtig zusammengerammelt, auch von allen Holze und Steinen befreyt seyn. Unten, so weit das Wasser reichet, muß ein Nätherzaun angebracht seyn, oder der Damm muß noch lieber eine Böschung von 10 bis 12 Ellen, und 3 Ellen Höhe haben, so bedarf er des Näthers nicht. Hohe Bäume sind auf Dämmen nicht zu dulten, wohl aber Weiden. Der Ablauf muß am tiefsten Ende des Teiches, noch ein paar Zoll tiefer als der Boden des Teiches, angelegt seyn. Die Rinne ist gewöhnlich vom Eichenholze und mit Pfosten bedeckt, noch besser aber von Bruchsteinen gemauert und mit Platten bedeckt, sie muß etwas über den Damm herausgehen, und am Damme im Teiche den Ständer nebst Zapfen oder einen Schutz haben. Alle Ein- und Abläufe des Teiches müssen mit Rechen besetzt seyn damit die Fische nicht hinausgehen. Die gehörige Anlage und Unterhaltung aller dieser Dinge, das Aufeisen im Winter, und das Verstopfen der

der gehauenen Wuhnen mit einem, an einer Stange befestigten Erbs- oder Gerstenstrohbündel, gehörige Aufmerksamkeit auf die Fische im Winter, ob solche unruhig werden, und daß man sodann den Teich gleichziehe und etwas Wasser ablasse, überhaupt auch auf alles, was dem Teiche und den Fischen durch Raubthiere, Raubvögel und Diebe schädlich werden kann, genau Acht habe; dieses sind die nothwendigsten Stücke zu gehöriger Abwartung eines Teiches.

Teichgräber, ist ein Mann, der die Geschicklichkeit besitzt, neue Teiche auf eine zweckmäßige Art anzulegen, und alte auszuschlämmen. Hierinnen giebt es besonders unter den Dorfbewohnern des Fürstenthums Altenburg geschickte Leute, welche dieserhalb weit und breit verschrieben werden, und unter dem Namen: die Altenburger, berühmt sind. Die vorzüglichsten, an die man sich dieserhalb wenden kann, sind Johann Seiferth, zu Heilig Leichnam bey Altenburg, und George Kröber zu Naundorf bey Ronneburg.

Teichmeister, Teichvoigt, ist bey Gütern, welche mehrere oder große Teiche haben, derjenige, welcher die Aufsicht darüber führet, im Winter täglich aufeiset, auch im Sommer und Winter fleißig untersuchet, ob die Zapfenhäuser, Ständer, Schütze, Gerinne, Rechen und Dämme im gehörigem Stande sind? ob die Fische sich wohl befinden? und ob nicht etwa Diebe oder Raubvögel und Raubthiere denselben Schaden zufügen; der solches, nach Befinden anzeiget, aber auch kleinen Defecten an Dämmen, Gräben etc., selbst abzuhelfen im Stande ist.

Tenne, Dehle, s. Scheune.

Termin, ist in ökonomischer Hinsicht eine gewisse bestimmte Zahlungszeit. Sie findet statt 1) bey Pachten, da jährlich gewisse Tage im Contracte festgesetzt sind, an welchen ein Theil des Pachtgeldes bezahlt werden muß; diese nennt man Pachttermine. 2) Bey Käufen, wo das Kaufgeld nicht in einer unzertrennten Summe, sondern in mehrern einzelnen Zahlungen abgetragen wird. Siehe auch Tagezeiten.

Teufelsdreck, assa foetida, ist ein weißgelbliches Gummi, das von seinem üblen Geruche den Namen hat, und in den Apotheken zu haben ist. Dem Landwirthe ist es besonders als ein gutes Vorbauungsmittel gegen alle Magen- und Darmkrankheiten der Pferde zu empfehlen. Wenn man einen Haufen Futtergetraide für die Pferde hat, besonders wenn es nicht aus bloßen Hafer, sondern auch aus Korn, Gerste, Erbsen und Wicken besteht, so menge man Teufelsdreck, auf den Dreßdn. Scheffel ½ Loth gerechnet, darunter. Es ist den Pferden, wie schon gesagt, sehr gesund, und man ist auch sicher, daß die Knechte das Futter nicht verkaufen, weil

weil es kein anderes Thier genieset. Auch für Mäusen, Ratten und anderm Ungeziefer ist man auf dem Boden, wo dieses liegt, gesichert. Wenn die Cavallerie Korn füttert, so bedienet sie sich jederzeit desselben zum Anmengen des Kornes.

Thal, nennet man eine tief liegende Gegend zwischen Bergen. Es ist allezeit das fruchtbarste Land sowol zum Feldbau als Wiesewachs, aber auch nicht selten Ueberschwemmungen, von dem, von den Bergen beym Aufthauen des Schnees, ablaufenden Wasser oder sonstigen starken Regen ausgesetzt.

Thaler, ist eine Silbermünze, wovon man zweyerley Sorten hat, nemlich 1) ein Reichsthaler, dieser gilt 24 gute Groschen oder 90 Kreutzer, und 2) ein Speciesthaler welcher 2 Gulden, oder 120 Kreutzer, oder 32 gute Groschen gilt. Zehen derselben machen eine feine Mark Silber aus, welches auch auf dem Gepräge ausgedrückt seyn muß, wenn er Conventionsmäßig seyn soll.

Thau, sind diejenigen Dünste, welche die Sonne den Tag über aus der Erde gezogen hat, und die des Nachts wieder sanft herabfallen. Sind deren so viele, daß sie, indem sie sich herabsenken eine Wolke unterhalb des Dunstkreises bilden, so nennt man es Nebel. Ist es so kalt, daß der Thau gefrieret, so ist es Reif. Vom Honig- und Mehlthau, s. d. Wörter.

Theer, ist ein, aus den Stämmen und Wurzeln der Kiefern und Fichten gezogenes Oel. Man gewinnt es auf zweyerley Weise: 1) Beym Verkohlen des Holzes, da allezeit bey erfolgter Erhitzung desselben, zuerst das Theer ab, und in einen unten am Meuler angebrachten Kessel von Lehm läuft. 2) Auf den Theerhütten, wo man die Stöcke und Wurzeln obiger Bäume (denn Stämme dürfen hierzu nicht gebrannt werden) in einem besondern Theerofen, oder auch in einer Grube verbrennet, da denn das Theer in einen, zu diesem Behuf unten angebrachten, Lehmkessel läuft. Dieses nennet man Theerschweelen. Man hat viererley Sorten von Theer: es ist entweder ganz dünne, klar und rein, wie Oel, oder kernicht, dieses heißt Raththeer, oder geschmeidig dick, oder ganz dick. Man braucht es vorzüglich beym Schifsbau und zur Bereitung der Wagenschmiere; es hat auch medicinische Kräfte, wovon die D. Hempswoodsche Theeressenz ein Beweis ist. Ein mehreres hiervon ist in Schrebers neuen Sammlungen im vierten Th. S. 760 und 820 nachzulesen.

Theilbare Güter, walzende Grundstücke, sind Aecker, Wiesen, Hölzer, Gärten 2c. welche nicht ausdrücklich zu einem Gute gehören, und mit demselben unzertrennlich vereiniget sind, sondern davon veräußert, auch selbst in mehrere Theile, z. B. die Hufe in Viertel- und halbe Viertellandes vertheilet, und so auch

auch vereinzelt werden können. Sie sind auch, jedes besonders, mit Abgaben belegt. Es ist für manchen sehr gut, der sich oft durch den Verkauf eines solchen Grundstückes aus der Noth retten kann, wo bey einem ganzen Gute er alles verkaufen müßte. Auch kann ein vermögender Mann dadurch nach und nach zu vielen Grundstücken gelangen, die er sich anfänglich auf einmal nicht anschaffen könnte. Nicht minder sind sie bey Erbtheilungen sehr behaglich. Die Gerichtsnutzungen solcher Rittergüter, wo dergleichen walzende Grundstücke sind, tragen allezeit dem Gerichtsherrn sowol, als dem Gerichtsverwalter, wegen der oft vorkommenden Lehnsfälle und Käufe mehr ein, als wo man lauter ganze Güter hat.

Theilung, heißt die Zergliederung einer ganzen Sache in mehrere Theile. Sie findet hauptsächlich bey Erbschaften statt, wo die Mobilien und das Geld, so wie auch die Grundstücke, in so fern sie sich theilen lassen, in so viel gleiche Theile vertheilt werden, als Erben sind. Was sich nicht theilen läßt, wird von dem, der mehr bekömmt, mit Gelde aufgewogen, das er den übrigen heraus giebt. Die Theilung geschiehet hierbey entweder nach Stämmen oder nach Personen, im ersten Falle werden nur so viel Theile gemacht, als Familien oder Häupter derselben sind, z. B. es sind 3 Brüder vorhanden, diese theilen sich zu gleichen Theilen, es ist aber einer davon mit Hinterlassung mehrerer Kinder verstorben, so bekommen letztere alle zusammen nur den Antheil ihres verstorbenen Vaters. Bey der Theilung nach Personen hingegen, bekommt jedes derselben mit seines Vaters Brüdern gleichen Antheil.

Thermometer, Wärmemesser, ist ein Instrument, welches die mehrere oder mindere Wärme der Luft anzeigt. Es bestehet aus einer gläsernen, unten mit einer Kugel versehenen, und mit rothen Spiritus angefüllten Röhre. Steigt dieser, so wird der Grad der Wärme stärker, im umgekehrten Falle senkt er sich. Man bemerkt es an den beygesetzten Graden, welche mehrentheils nach dem Reaumur stehen, auch bisweilen nach dem Fahrenheitschen und Lillschen System eingerichtet sind. Bey solchen Geschäften, wo es darauf ankommt, durch ein zu rechter Zeit angebrachtes Gährungsmittel die beste Wirkung zu erzeugen, z. B. beym Bierbrauen, Brandweinbrennen rc., um den rechten Abkühlungsgrad zum Beymischen der Hefen zu geben, ist ein Thermometer, oder noch besser, zwey derselben, nemlich eines im Bottiche, und eines im Hause, um durch Vergleichung beyder mit einander den gehörigen Abkühlungsgrad zu treffen, von großem Nutzen. Denn bey kalter Witterung muß man die Hefen bey einem stärkern Hitzgrade geben, als bey warmen Wetter. Z. B. es sind 26 Grad Wärme der rechte Abkühlungsgrad,

grad, zeigt nun der Thermometer im Hause 17 Grad, so muß der im Bottiche nur 9 Grad weisen.

Theurung, ist derjenige Zustand eines Landes, da das Getraide und andere Lebensmittel in einem sehr hohen Preise stehen. Ein guter Wirth kann dieser für seine Person vorbauen, wenn er auf hinlängliche Vorräthe davon hält. Einer allgemeinen Theurung aber kann nur durch landesherrliche Anordnungen gewehret werden, wenn nemlich Magazine angelegt, und diese mit hinlänglichen Getraidevorräthen bey wohlfeilen Zeiten angefüllt werden. Diese werden bey hochsteigenden Getraidepreisen geöfnet, und das Getraide, etwas höher als der Mittelpreiß verkauft, so wie es auch erst, um den Landmann nicht zu drücken, nicht um den allerniedrigsten, sondern um einen, dem Mittelpreise nahe kommenden, wohlfeilen Preiß, in die Magazine zu erkaufen seyn dürfte.

Thier, nennet man im weitläuftigen Verstande jedes lebende, und die Kraft, sich von einem Orte zum andern zu bewegen, habende Geschöpf, und so könnte man hierunter auch die Menschen rechnen. Doch macht man davon eine Ausnahme, und versteht unter dem Namen Thier bloß die übrigen, mit obigen Eigenschaften begabten Geschöpfe. Diese werden denn nun hinwiederum in sechs Klassen getheilet, nemlich 1) Säugthiere, die sich von den andern durch rothes warmes Blut und durch Junge, die sie lebendig gebähren, und aus ihren Brüsten saugen, unterscheiden. 2) Vögel, welche nicht lebendige Junge zur Welt bringen und säugen, sondern Eyer legen, und aus diesen die Jungen durch hinlängliche Wärme ausbrüten. 3) Amphibien, diese haben zwar rothes, aber nicht warmes, sondern kaltes Blut. 4) Fische, welche nicht wie andere Thiere durch Lungen, sondern durch die Kinnbacken, Kiemen von außen Luft schöpfen. 5) Insekten, welche statt des Blutes eine weißliche kalte Feuchtigkeit in ihren Adern haben, und sich in ihrem kurzen Leben gewöhnlich ein oder mehremale verwandeln. Auch sind die meisten mit Fühlhörnern versehen. 6) Würmer, diese unterscheiden sich von den Insekten nur dadurch, daß sie keiner Verwandelung unterworfen sind, und meistentheils keine Fühlhörner, sondern Fühlfäden haben. Im engern Verstande rechnet man unter die Thiere bloß die Säugthiere, und theilet sie im Haus- und wilde Thiere, erstere aber wieder in solche, die uns durch ihre Arbeit nützen, als: Pferde, Esel, Hunde und Katzen, in solche die durch ihr Fleisch, Milch rc., zu unserer Speise beytragen, als: Schaafe, Ziegen und Schweine, und in solche, die uns zugleich durch Arbeit und zur Speisung nützlich sind, als: das Rindvieh. Die wilden Thiere unterscheidet man wieder in eßbare oder Wildpret, und Raubthiere, zu erstern rechnet man, die Hirsche, wilden Schweine, Rehe, Haasen und Kaninchen, zu letztern die Wölfe, Füchse, Luchse, Dachse, Marder, Biber,

Fischottern, wilden Katzen, und eine Menge anderer, größtentheils ausländischer Thiere, worunter auch viele sind, welche unschädlich sind. Das Geschäft, die Hausthiere zu unterhalten und zu benutzen, nennet man überhaupt die Viehzucht, die wilden Thiere hingegen nutzt und vertilgt man durch die Jagd. In der Jägersprache heißt auch das weibliche Geschlecht des Rothwildprets Thier, und im zweyten Jahre, ehe es setzet, Schmalthier. Es unterscheidet sich vom Hirsche dadurch, daß es keine Geweihe hat.

Thon, s. Dohn.

Thor, ist die Vermachung einer Oefnung in einer Mauer, einem Zaune oder Gebäude, welche geöfnet und verschlossen werden kann, und so weit ist, daß man mit Wagen und Pferden durchfahren kann. Es bestehet aus zwey, hinlänglich starken hölzernen, oder steinernen Thorsäulen, an welchen die Flügel angebracht sind, diese haben 1) jeder einen Laufer, dieses ist eine bewegliche Säule, oben und unten mit einem eisernen Zapfen versehen, womit sie in einem dazu bereiteten Steine oder Klotze läuft; an diesem sind 2) die eigentlichen Flügel, oder vielmehr das Gerippe derselben, welches aus 3 Querriegeln, einen oben, einen in der Mitten, und einen unten, bestehet, welche vorn durch eine schwache, aber nicht unten in die Erde gehende Säule, und dann durch einen schräg herunterlaufenden Riegel mit einander verbunden sind. An diese werden sodann die Breter oder Latten, woran das Thor gemacht wird, angenagelt. 3) Die Thorschwengel sind der mittelste dieser Riegel, welcher an dem einem Flügel nur bis über die vordere Säule gehet, und an diese, wenn das Thor verschlossen, mittelst einer Kettel angehangen wird; an dem andern aber gehet er vor dem zweyten Flügel vorbey bis an die feststehenden Thorsäulen, hier gehet ein starker, an der Thorsäule befestigter Anwurf um denselben herum, welcher an einen, darunter in der Säule feststehenden Haspen passet, und dann durch ein, in letztern gehängtes Vorlegeschloß, und mit ihm das ganze Thor verschlossen wird. Wenn das Thor mit steinernen Säulen versehen ist, und diese oben überwölbet sind, so nennet man es einen Thorweg, ist über dieser Wölbung noch ein Gebäude angebracht, so heißt es ein überbaueter Thorweg. Diese Gewölbe müssen aber so hoch angebracht seyn, daß man bequem mit einem hochgeladenen Fuder Heu oder Getraide durchfahren kann. Ein gleiches ist bey den Scheunenthoren, ingleichen bey den Thoren an Schaafställen nöthig, weil bey letztern der Mist oft sehr hoch liegt, zu dessen Ausfahrt, auch weil bisweilen Stroh in hohen Fudern hineingefahren wird, eine ansehnliche Höhe erfordert wird. Daß ein guter Wirth darauf sehen muß, daß seine Thore zu rechter Zeit geöfnet und verschlossen werden, bedarf wohl keiner Erinnerung.

Thran, ist ein flüssiges Fett, das wir von Seefischen und See-

thieren, vorzüglich aber von Wallfischen und Seehunden bekommen. Der weiße grönländische Kronthran ist der beste, man erkennt ihn daran, daß ein Tropfen davon, wie eine Perle, auf dem Nagel stehen bleibt, und nicht abläuft. Der beste Thran wird von den Weißgerbern, Corduanmachern und andern im Leder arbeitenden Handwerkern, in der Landwirthschaft aber zum Einschmieren der Pferdegeschirre, Zäume rc., der schlechte hingegen zum Verbrennen in die Lampen gebraucht.

Threhnen, Thrähnen, Drohnen, sind die Männchen unter den Bienen, sie sind größer als die übrigen Bienen, haben sehr große, fast den ganzen Kopf einnehmende Augen, kurze Flügel, einen kurzen und feinen Rüssel, und gar keinen Stachel. Uebrigens sind sie rauher und dicker als die andern Bienen, und dabey sehr träge. Sie fliegen nur bey heißem Wetter, in den Mittagsstunden, auf eine kurze Zeit aus. Ihr Geschäft ist, daß sie die Königin befruchten. In einen vollkommenen Stock rechnet man ohngefehr 1500 Drohnen. Bey der Begattung besteigt die Königin den Rücken der Drohnen, diejenige aber, mit der sie sich begattet hat, stirbt wenig Stunden darauf. Wenn nun die Königin Eyer gelegt hat, so umgeben die Drohnen die Zellen, worinnen die Eyer sind, und bebrüten sie dadurch gewissermaaßen. Wenn die Begattung und Erzeugung der jungen Bienen vorüber ist, sterben die Drohnen, oder werden auch von den Arbeitsbienen umgebracht und aus dem Stocke geschafft.

Thüre, ist eine Oefnung in der Wand irgend eines Gemaches, so groß, daß man hineingehen kann, welche aber durch eine Vermachung von zusammengefügten Bretern, woran ein Schloß angebracht ist, verschlossen werden kann. Die Thüre läuft in Angeln, welche sowol als die Haspen zum Zumachen der Thüre entweder in einem hölzernen Thürgerüste, oder in einem steinernen Thürgewande fest gemacht sind. Die obere Bedeckung desselben, heißt der Thürsims, und der untere Theil des Thürgerüstes die Thürschwelle. Die gemeinsten Thüren sind einfache, wie jetzt beschrieben. Bestehet die Thüre aber aus zwey verschiedenen Theilen, die in der Mitten zusammengeschlossen und geöfnet werden, und jeder an einer Säule des Thürgerüstes hängt, so nennt man solches eine Flügelthüre; sind aber die Unterschiede durch Gelenke in der Mitten angebracht, und wird das Ganze gemeinschaftlich in einer Thürsäule geschlossen, so ist es eine gebrochene Thüre; so hat man auch halbe Thüren, welche entweder die obere oder die untere Hälfte des Einganges verschließen. Von den Gemächern, zu deren Verschluß die Thüren gebraucht werden, bekommen sie verschiedene Beynahmen, z. B. Hausthüre, Stubenthüre, Kam-

merthüre, Küchenthüre, Kellerthüre, Treppenthüre, Stallthüre, Kirchthüre rc. Eine Thür, so in einen offenen Raum, als: Hof, Garten rc. führet, und nur für Fußgänger eingerichtet ist, heißt eine Pforte.

Thymian, Thymus, ist eine zu den Gewürzkräutern gehörende Pflanze. Man hat davon zwey Sorten: 1) den gemeinen Thymian, Thym. vulgaris, welcher bey uns in Gärten gezogen, und durch Saamen, auch durch abgeschnittene Stängel, und meistens durch zertheilte Stöcke fortgepflanzet wird. Er wird zu verschiedenen Speisen als Gewürz gebraucht, auch gewinnt man aus seinen Blättern durch Destillation ein Oel. 2) Der wilde Thymian, Quendel, Feldkümmel, thym serpillum, wächst wild auf trocknen Plätzen, und ist ein gutes Schaaffutter, so wie auch seine Blüthe den Bienen angenehm ist. Eine Abart davon ist der lieblichriechende Citronen-Thymian.

Till, s. Dill.

Tille, s. Dille.

Timian, s. Thymian.

Timotheusgras, s. Wiesenlieschgras.

Tinte, s. Dinte.

Tiras, Tyraß, Decknetz, ist ein großes Netz zum Fange kleinerer Vogel, besonders aber zum Wachtel- und Lerchenfange bestimmt. S. Nachtnetz.

Tischtrunk, ist dasjenige, was ein Gutsbesitzer jährlich an Bier, Wein und Brandwein für sich, seine Familie, Dienerschaft und sein Gesinde nöthig hat. Alle Rittergutsbesitzer haben solchen in ganz Sachsen Tranksteuer frey zu genießen. Sie können ihr hierzu benöthigtes Bier selbst brauen, oder müssen sich die Concession auf drey andere Brauhäuser auswirken, welche Befehl bekommen, ihnen ihr Bedürfniß an Bier, Tranksteuer frey verabfolgen zu lassen. In einigen Gegenden Thüringens und des Stiftes Merseburg, sind auch die Bauern der Dörfer nebst den Geistlichen berechtiget, sich ihren Tischtrunk selbst, jedoch nicht tranksteuerfrey, zu brauen, indessen müssen alle Brau- und Biergefäße geaicht, und jederzeit ein verpflichteter Tranksteuer-Aufseher gegenwärtig seyn, damit sie nicht mehr brauen, als sie versteuern.

Toback, s. Taback.

Toberich, s. Lulch.

Tocht, s. Tacht.

Tollbeeren oder **Tollkirschen**, s. Bella donna.

Tonne, ist ein vom Böttger verfertigtes Gefäß, welches zu verschiedenen Dingen gebraucht wird, aber auch bey jedem einen andern Gehalt hat. Eine Tonne Bier hält hier zu Lande 108 Kannen, oder zwey halbe Tonnen, oder 4

Sechszehntheile; zwey Tonnen machen ein Viertel, und vier Tonnen ein Faß. Eine Tonne Oel hält 100 Kannen. Eine Tonne Heringe hält 1½ Centner, oder ohngefehr 1000 bis 1200 Stück. Eine Tonne Schießpulver einen Centner. Eine Tonne Lein 2½ Berliner Scheffel. An manchen Orten wird die Butter, an andern das Getraide nach Tonnen verkauft, und da berechnet man auch das Feld nach Tonnen-Aussaat, z. B. es gehören zu einem Gute 100 Tonnen Landes. Auch bedienet man sich bey Berechnung des baaren Vermögens des Ausdrucks Tonne, denn eine Tonne Goldes ist so viel als 100000 rthlr.

Torf, turva, ist eine, aus einem Gewebe von Pflanzenwurzeln und Fasern mit Bergfett vermischt, bestehende brennbare Erdmasse. Ein Ort, wo man ihn findet, wird ein Torflager, Torfbruch, Torfmoor, Torfgrube genennt. Gewöhnlich befindet sich dieser in einer tiefen Lage, wo das Wasser stehen bleibt, oft auch auf ganz ebenen Lande, bisweilen auch in einer, im Vergleich der umliegenden Gegend etwas erhöheten Lage, doch so, daß allezeit eine noch höhere Bergseite dahinter ist, bisweilen auch auf hohen Gebirgen, und zwar stets auf deren höchsten Gipfel, nie aber an Abhängen, z. B. auf dem Brocken. In Sachsen finden wir dergleichen im Erzgebirgischen Kreise, besonders um Schneeberg, Scheibenberg, Johann Georgenstadt ꝛc., auch um Torgau und im Leipziger Kreise, um Eilenburg, so wie in der Gegend von Zörbig, in der Juhne und an dem die Dessauischen Lande von den Sächsischen scheidenden Landgraben. Unter diesen letztern zeichnet sich besonders der Löberitzer Torf aus, theils wegen seiner vorzüglichen Güte, theils wegen der Regelmäßigkeit, womit sein Bau betrieben wird, die man außerdem bey keinem Torflager in Sachsen, wohl aber in den Preußischen Landen, und vorzüglich in Holland und Ostfriesland, als dem eigentlichen Vaterlande des Torfes antrift. Der Nahme Torf ist aus der Holländischen Sprache entstanden, und aus zwey Wörtern derselben zusammengesetzt, nemlich aus dor (dürre) und veen (Bruch), heißt also so viel als dürrer Bruch, oder gedörrte Brucherde. Er hat folgende Bestandtheile, 1) Vegetabilische, nemlich verrotete Gräser, Wurzeln und Fasern, von Gewächsen und sogar von Bäumen. 2) Erdene. 3) Oelige, nemlich das sogenannte Bergpech oder Bergfett. 4) Mineralische, als Vitriol-, Eisen- und Schwefeltheile. 5) Salzige, die sich durch eine Menge Salpeter zeigen, der sich auswendig am trocknen Torfe ansetzt. 6) Thierische, nemlich eine Menge kleiner, dem unbewafneten Auge kaum sichtbarer Schneckenhäuser, die man häufig darinnen findet. Man hat davon verschiedene Hauptarten, die sich wieder in verschiedene Nebengattungen theilen, als: 1) den Pflanzentorf, dessen mehrere Pflanzentheile

theile, welche innigst unter einander verwebt sind, ihn zu einem festen Körper machen, der die Form, in der man ihn losgestochen, auch getrocknet behält, leicht brennt, verkohlet, und eine Asche zurückläßt. Je nachdem er mehr oder weniger Zusatz von Bergpech und andern Mineralien hat, ist seine Güte besser, oder geringer, und so verändern sich auch seine Nahmen. Der beste, der das meiste Bergfett bey sich führet, heißt klibberiger Darg, auf diesem folgt klibberiger Hagetorf; dann einfacher Hagetorf, hierauf einfacher Darg, und der geringste ist der braune Moostorf. 2) Bergtorf. Dieser bestehet aus mehr Mineral- und weniger Pflanzentheilen, als der Pflanzentorf. Im frischen Stich ist er weit fester als jener, verlieret aber seine Festigkeit in eben dem Maaße, als er trocken wird, in welchem Maaße auch seine Brennbarkeit abnimmt. Er theilt sich wieder in Pechtorf, Bergpecherde und Lebertorf. 3) Unreifer Torf ist solcher, dessen Theile noch nicht hinlänglich verrotet und unter einander vermischt sind; er kann sich unter allen Arten von Torfe befinden. Er bestehet theils aus weißem Moostorfe, theils aus grauem Torfe. Ersterer liegt ganz oben, und ist noch mit zu vieler Bunkerde vermischt, als daß er die gehörige Festigkeit und Brennbarkeit haben sollte, letztere ist das untere des Torfes, unter welchen sich schon Thon oder Sand befindet. 4) Baggertorf, ist eigentlich Bergtorf, ist aber mit so viel Wasser vermischt, daß er aus demselben mit besonders darzu bestimmten Baggernetzen aufgefangen und gefischt werden muß. Diesen findet man bloß in Holland. Eine Abart des Torfes ist auch die Braunkohle, s. d. Wort, und eine zweyte der Steinkohlentorf, welcher theils natürlich in Dännemark, und vorzüglich in Jütland wächset, theils auch auf manchen Steinkohlenbergwerken, durch die Kunst aus den Abgängen der Steinkohlen mit Thon und Wasser vermischt, bereitet wird.

Der Torf wird auf zweyerley Art gewonnen, nemlich durch Stechen und durch Formen. Der sub No. 1. erwähnte Pflanzentorf wird gestochen; und dieses wird durch drey Menschen verrichtet, wovon der erste, nachdem die oberste Rasenschicht (Bunkerde) abgeräumet worden, mit dem Fig. 42. zu findenden Werkzeuge, der Vorstecher genannt, den Torf absticht, dann dasselbe umdrehet, und die Steine (Bolten) ihrer Länge nach einzeln loß sticht, welche sodann der zweyte, der unten im Graben dem ersten gegen über stehet, mit dem Ableger Fig. 43. ablöset, und auf den Rand des Grabens wirft, wo sie von dem dritten aufgehoben, und in pyramidenförmige Reihen gesetzt werden. Nachdem sie ein oder zweymal 24 Stunden so abgewelkt sind, werden sie nach Fig. 44. auf Linien zum Abtrocknen gebracht und wenn sie ganz trocken sind, in Verkaufhaufen, wie Fig. 45. zu sehen, gesetzt. Der Formtorf wird aus dem

dem sub. No. 2. bezeichneten Bergtorfe mit gewöhnlichen Schippen und Spaten gewonnen, wie der Lehm in den Ziegelscheunen eingesumpfet, in eben dergleichen Formen zu gleichmäßigen Steinen bereitet, auch in eben solchen Trockenscheunen getrocknet und aufbewahret; denn im Freyen zerfällt er von Nässe und Frost.

Der Torf wird genutzet als Brennmittel zur Stubenheitzung, zum Kochen, Braten und Räuchern, unter alle Kessel, Pfannen und Blasen, zum Ziegel- Kalk- und Gypsbrennen, zum Brennen in den Töpferöfen, Glashütten, beym Brandweinbrennen, Abziehen, Destilliren und andern chemischen Arbeiten, beym Malzbarren und Bierbrauen, beym Brodbacken und bey allen Eisenarbeiten. Nächstdem ist er zur Düngung auf lockern, besonders Sandfeldern, im rohen unverkohlten Zustande, desgleichen zur Bereitung der Gerberlohe, brauchbar, an manchen Orten bedienet man sich auch seiner zum Bauen. Die Asche ist eine vortreffliche Wiesendüngung, sie kann in Glashütten zu Fertigung schwarzer und grüner Glasmasse gebraucht werden; aus der schwarzen wird eine recht gute Tusche bereitet; die gelbliche und röthliche ist mit zu Oelfarben, die weißliche zum Putzen von allerley Metallen, als: Kupfer, Messing, Silber 2c., so wie die Kreideweiße zu Haarpuder zu gebrauchen. Auch läßt der Torf in der Asche ganze zusammengeschmolzene Schlacken, wie die Steinkohlen, zurück, diese werden mit Nutzen von den Töpfern zu Bereitung ihrer Glasuren angewendet.

Das Land, wo Torf ausgestochen worden, wird in der Folge wieder urbar gemacht, indem es eine bekannte Sache ist, daß der Torf bey gehöriger Behandlung, und nach einem Zeitraume von 25 bis 30 Jahren wieder stechbar ist, denn die Entstehungsursachen, nemlich die Pflanzen- und Mineraltheile, woraus er sich erzeuget, werden nicht vernichtet, sondern bleiben in der Erde unterhalb dem brauchbaren Torfe, jedoch noch mit anderer Erde vermischt, in Menge stehen. Und die von oben abgeräumte Bunkerde, welche ebenfals wieder in die ausgestochenen Torfgräben (Blauche) geworfen wird, trägt auch viel zum Wiederwuchse des Torfes bey. Soll aber ein ausgestochenes Torfland gehörig, und mit Hinsicht auf künftigen Wiederwuchs des Torfes sowol, als auf dessen einstweilige Benutzung urbar gemacht werden, so muß man zuvörderst für gehörige Abwässerung sorgen, sodann muß das ausgestochene Land mit Einwerfung der Bunk-, auch nach Befinden anderer Erde, sorgfältig planiret und ganz eingeebnet, und mit den gehörigen Abwässerungsgräben versehen werden; dieses Geschäft aber muß gleich nach vollbrachtem jährlichen Torfstiche vorgenommen werden, dann kann man es in den folgenden Jahren nach seiner Lage zu Feld, Wiese, oder auch zu Ellergebüsche oder Teich anlegen und benutzen, bis der wieder anwachsende Torf diese Nutzung verringert,

gert, und den Besitzer des Grundstücks zu seiner eigentlichen Benutzung auffordert.

Eine Hauptbenutzung des Torfes ist das **Verkohlen** desselben. Hierzu kann man freylich nur die besten Sorten, nemlich den klibberigen und gemeinen Darg, und den klibberigen Hagetorf, gebrauchen. Der Torf wird verkohlet in Meilern, in steinernen und eisernen Oefen, und in eisernen Blasen. Verkohlter Torf ist mit Nutzen zu allen Feuerungen zu gebrauchen, die man mit rohen Torf, ingleichen zu solchen, die man mit Holz oder Steinkohlen bewirket. Und so wie der Torf überhaupt, gegen Holz gerechnet, ein weit wohlfeileres Brennmittel ist, als das Holz, so sind auch Torfkohlen bey gleicher Wirkung viel wohlfeilere Feuermittel als Holz und Steinkohlen. Ein mehreres hierüber ist nachzulesen in der von mir herausgegebenen Schrift, betittelt: „Das Ganze der Torfwissenschaft theoretisch und practisch abgehandelt von C. A. H. v. Bose. Leipzig, bey Gerhard Fleischer d. J. 1802. 8.

Träber, Träbern, Traben, Seih, sind die rückständigen Hülsen vom Malze, woraus man Bier oder Essig gebrauet hat; sie sind ein gutes Futter für Rind- Schwein- und Federvieh.

Trädergrube, ist bey starsten Brauereyen eine gemauerte und überbauete Grube in der Erde, worinnen die Träbern aufbewahret, und daraus nach und nach verfüttert werden. Es ist gut, wenn sie nahe am Brauhause, und zwar so angebracht ist, daß die Träbern unmittelbar aus dem Stellbottige durch eine darzu gemachte Oefnung hineingeworfen werden können.

Trächtig, nennt man ein jedes befruchtetes Säugethier weiblichen Geschlechtes, vom Augenblick der Begattung an, bis zu dem, wo es das, oder die Jungen zur Welt bringet.

Träger, sind eine Art von Balken, welche unter den andern Balken quer über gezogen werden, wenn man vermuthet, daß jene die darauf ruhende Last nicht tragen können.

Tränke, nennet man theils den Ort, wohin Rind- und anderes Vieh getrieben wird, um zu saufen, theils auch das Getränke selbst, das ihm mit Schroth, Oelkuchen und andern nahrhaften Dingen angemenget, nach Befinden auch im Winter warm, gereicht wird.

Tränken, heißt dem Viehe, vorzüglich aber dem Pferden zu saufen geben.

Tränkfaß, ist ein in den Ställen, besonders in den Pferdeställen stehendes hohes Faß, worein das Tränkwasser für dieselben im Winter getragen wird, und einen halben oder ganzen Tag stehen bleibet, ehe man sie tränket, damit sie es nicht eißkalt, welches ihnen schädlich, sondern überschlagen, bekommen. Bisweilen löset

man auch Oelkuchen darinnen auf, welche in Stücken gebrochen, von Zeit zu Zeit hineingeworfen werden, um die Tränke dadurch nahrhafter zu machen.

Trappe, otis tarda, ist ein zum wilden Geflügel gehörender Vogel, der Gestalt und Größe nach den Truthünern ähnlich, am Kopfe und Halse aschgrau, auf dem Rücken röthlichgelb, mit schwarzen Streifen, und am Bauche weiß von Farbe. Eine kleinere Abart davon, die Zwergtrappe, ot. tetrax, ist in Frankreich einheimisch. Es ist zwar ein schwerer Vogel, er kann aber doch lange anhaltend fliegen, und besonders schnell laufen. Er ist sehr listig, und man kann ihm nicht leicht beykommen, wenn man sich nicht auf einen Wagen oder zu Pferde setzet, und so an ihn hinan kommt. Sie begatten sich im Merz, nisten in den Saatfeldern, und legen 2 bis 3 grünliche Eyer, in der Größe eines Gänseeyes, und brüten solche innerhalb vier Wochen aus. Sie halten sich in großen Gesellschaften zusammen, und thun dem Getraide außerordentlichen Schaden, weil sie es grün sowol, als auch vom reifen die Körner in großer Menge fressen, und nur im Nothfalle Gewürme und Kräuter zu ihrer Nahrung suchen. Sie werden zwar zur hohen Jagd, ohne Schonzeit gerechnet; doch wäre es besser, jedermann, der sie sähe, zu berechtigen, sie durch Schießen, Fangen, Hetzen etc., auf alle mögliche Weise zu tödten und zu verjagen. Das Fleisch der Jungen ist schmackhaft, die Alten aber sind sehr zähe. Die Federspuhlen kann man zum Schreiben brauchen.

Traufe, nennet man den Ort, wohin das bey Regenwetter von den Dächern herablaufende Regenwasser rinnet. Zu dem Ende muß das Dach jederzeit von jeder Seite $\frac{3}{4}$ Ellen über die Mauern des Hauses herausragen, damit die Wände nicht durch den Regen eingeweicht werden. Bey zierlichen Gebäuden macht man um das ganze Dach herum eine blecherne Rinne (Dachrinne), worinnen sich dieses Wasser sammlet, und von da weiter in blecherne Abzugerinnen läuft, die es entweder in gehöriger Entfernung hernieder auf die Erde gießen, oder durch eine herablaufende blecherne Röhre in ein untergesetztes Gefäß leiten.

Traufrecht, ist die Gewohnheit, welche jedem Hausbesitzer, in so fern nicht besondere Verträge solches aufheben, das Recht giebt, daß seine Traufe nemlich $\frac{3}{4}$ Elle weit von der Mauer seines Hauses von keinem Nachbar verbauet werden darf.

Trense, ist ein Pferdezaum mit einem leichten Gebiß.

Treppe, ist der bekannte Theil eines Gebäudes, durch den man aus einem Stockwerke in das andere gelanget. Sie sind entweder von Stein oder von Holz, und bekommen davon sowol, als von den Gemächern, zu denen sie füh-

führen, oder auch von ihrer sonstigen Beschaffenheit, besondere Beynahmen. Z. B. steinerne, hölzerne Treppe, Bodentreppe, diese muß weit genug seyn, damit man bey dem Auf- und Abtragen des Getraides Platz genug hat. Kellertreppe, auch diese muß von hinlänglicher Weite seyn, um die Fässer bequem herunter und heraufschroten zu können. Wendeltreppe ist eine Art von Treppe, die sich in einer Schraubenförmigen Richtung um einen Pfeiler herum in die Höhe windet.

Treschen, s. Dreschen.

Trescher, s. Drescher.

Trespe, bromus secalinus, ist ein, im Wintergetraide wachsendes, Unkraut, das sich besonders bey nassen Jahren, in Feldern von tiefer Lage, schlechtem, oder wenig gedüngtem unkräftigen Boden, zeiget. Besonders entstehet gern Trespe, wenn die Herbstsaat bey anhaltender Nässe geschehen ist. Sehr oft wird aber auch der Saame der Trespe unter nicht gehörig gereinigten Saamen-Getraide mit ausgesäet. Die Trespe hat einiges Mehl bey sich, wovon aber nur ein schwarzes und unkräftiges Brod gebacken wird. Eine Abart davon ist die Sommertrespe, s. Döberich.

Treffer, Weintrestern, sind die bey dem Keltern des Weines zurückbleibenden Schaalen und Reben des Weines; man kann, wenn man frisches Wasser darauf gießet, eine Art von Wein, den man Tresterwein nennet, daraus machen. Besser ist der davon gebrennte Brandwein.

Treuge, trocken stehen, sagt man, wenn die Kühe einige Wochen vor dem Kalben, wenig oder keine Milch mehr geben, und also nicht mehr gemolken werden.

Trift, s. Viehtrift.

Trokar, s. Schwindel.

Truthuhn, Puter, Kalekutsches-Welscheshuhn, Meleagris galopano, ist das größte unter dem gewöhnlichen Hausgeflügel. Sein Vaterland ist America, wo es wild in Gesellschaften beysammen lebet. Es unterscheidet sich von andern Vögeln besonders durch eine roth und bläuliche fleischige Bedeckung des Kopfes, worauf hin und wieder Haare stehen; ferner durch einen kegelförmigen Fleischlappen an der Wurzel des Schnabels, und durch häutige Lappen an der Kehle. Das Männchen, Trut-Puter-Kalekutscher-Welscherhahn, hat noch überdieses einen ziemlich langen schwarzen Haarbüschel an der Brust. Wenn er böse wird, oder wenn ihn der Geschlechtstrieb dazu reitzet, überzieht sich der ganze Kopf mit einer hochrothen Farbe, seine Federn streuben sich, und die Schwanzfedern treten, indem sie einen klatschenden Laut von sich geben, ganz in die Höhe, und bilden einen halbzirkelförmigen Fächer, welches man das Radschlagen nennet.

Da-

Dabey läßt er öfters eine besondere Stimme hören, die man Kullern oder Kaudern nennt. Die rothe Farbe kann ihn besonders zum Zorn reitzen. Das Weibchen hat bloß eine lockende Stimme, und blässere Fleischlappen, als der Hahn. Die Truthühner haben ihre Nahrung mit dem übrigen Hühnerviehe gemein, sie sind aber bey uns weit zärtlicher und schwerer zu erziehen; die kleinste, durch Nässe oder sonst verursachte Erkältung ihrer Füße in der Jugend, ziehet ihnen gicht- und krampfartige Zufälle in den Beinen zu, woran sie meistens sterben. Sie tragen gern ihre Eyer an einen verborgenen Ort, wo sie solche sodann ausbrüten, aber dabey wegen ihrer Dummheit den Raubthieren zu Theil werden. Zur Zucht läßt man einen schönen und starken Hahn gehen, dieser kann 4 bis 6 Hühner bedienen, ist aber nicht länger als ein Jahr, eine Henne hingegen drey bis vier Jahr zur Zucht tauglich. Ausgediente Hähne und Hühner werden gemästet und geschlachtet. Man kann sie aber auch zum Brüten und führen der Jungen zwingen, wenn man ihnen die Federn am Bauche ausziehet, den Ort mit Brandwein, worinnen Pfeffer aufgelöset worden, reibet, und ihnen Brod, welches in Brandwein eingeweicht worden, zu fressen giebt. Man kann ihnen Truthühner-Hüner - oder Enteneyer unterlegen, die sie treulich ausbrüten, und führen, auch, besonders die Hähne, mit größtem Muthe vertheidigen, und sorgfältig führen. Zur Begattung kann man sie reizen, wenn man ihnen Hanf, oder Schminkbohnen, mit Hafer vermischt, zu fressen giebt. Sie legen ohngefehr 20 Eyer, wovon man ihnen jedoch nur ein Mandel, Enteneyer hingegen bis 24 Stück, und Hühnereyer ⅔ Schock unterleget. Je früher im Jahre die Brut geschiehet, desto besser kann man die Jungen erziehen, weil man den Sommer vor sich hat. Die Bruthühner gehen nie vom Neste, sollten sie auch verhungern, man muß sie daher täglich zweymal davon abheben, und füttern. Ihre Brutzeit dauert 4 Wochen. Die Jungen taucht man, um sie besser abzuhärten, in ein Gefäß mit kaltem Brunnenwasser, steckt ihnen ein Pfefferkorn ein, und setzt sie der Alten wieder unter. Nach 24 Stunden bekommen sie hartgekochte und klein gehackte Eyer, auf 5 Stück ein Ey gerechnet, in 4 oder 5 Portionen auf den Tag getheilt; worunter man nach Verlauf von 8 Tagen gekochte und klein gehackte Erbsen, Grütze, Nesseln, Sallat rc. menget, nur keinen gesalzenen Käse. Frisches und reines Wasser aber darf dabey nicht ausgehen. Nach 3 Wochen werden sie, jedoch nicht früh und Abends im Thaue, herausgelassen. Auch von dem Boden des Stalles muß man alle Nässe möglichst abhalten, zu dem Ende thut man wohl, ihn mit trocknen Pferdemiste zu überstreuen. Auch dürfen sie bey nassem Wetter nicht herausgelassen werden, und da muß man ihnen im Stalle etwas Butterbrod und gehackten Speck geben.

Auch

Auch muß man sie für großer Sonnenhitze, Brennnesseln, Petersilie, Kaffee, bittern Mandeln, und vorzüglich für dem Fingerkraute mit rothen Blüthen verwahren. Bisweilen bekommen sie in ihrer frühen Jugend einige Federn am hintern, deren Kiele voll Blut sind, diese muß man ausziehen, weil sie sonst krank werden. Die gefährlichste Zeit für die jungen Truthühner ist, wenn das drüsichte Fleisch auf dem Kopfe sich zu entwickeln anfängt, da müssen sie bisweilen etwas Wein und ein Pfefferkorn bekommen. In Rücksicht ihrer übrigen Krankheiten und der Heilmittel dawider, sind sie den gemeinen Hühnern gleich. Auch werden sie eben so gemästet, aber weil sie ohnedem fett genug werden, nicht verschnitten. Eine sehr gute Mastung mit welschen Nüssen, ist folgende: Man stopft einem Truthuhne den ersten Tag eine, den andern 2, den dritten 3 welsche Nüsse, und so täglich eine mehr, bis zu 30 Stück in den Hals, dann geht man in eben der Ordnung wieder zurück, täglich eine weniger, bis man den letzten Tag mit einer schließet, und den folgenden Tag den Hahn schlachtet. Wobey ihm aber kein anderes Futter gereicht wird, am Getränke aber darf kein Mangel seyn. So wird in Zeit von 59 Tagen ein Truthuhn mit 15 Schock Nüssen fett gemacht.

Türkischer Waitzen, Mays, Zea Mays, eine aus America stammende Getraideart, wovon man zweyerley Arten hat, nemlich 1) der gemeine Mays, Zea vulgaris, erreicht eine Höhe von 2 Ellen, und 2) der große Mays, Zea americana, dieser wächset noch höher, kömmt aber in unserm Klima nicht gut fort. Jener, den wir hier zu Lande gewöhnlich erbauen, hat schilfige, herabhängende Blätter, dicke gesäet, treibt jedes Saamenkorn nur einen Halm; dünne gesäetes hingegen, wohl 4 bis 5 derselben. Die männlichen Blüthen stehen in Rispengestalt an der Spitze des Halmes über den weiblichen, welche weiter unten aus einer Scheide in langen Büscheln hervorkommen. Sie hinterlassen eine, über 8 Zoll lange, und 1 Zoll dicke Aehre, worinnen die Saamenkörner reihenweise sehr fest sitzen. Die Saamenkörner sind eckigt, und so groß wie eine Erbse, und von Farbe gelb, dunkelroth oder auch gestreift. In jeder Aehre sind 6 bis 12 Reihen, deren jede 8 bis 12 Körner enthält. Er kommt fast in jedem Boden fort, im gemischten Sandboden aber giebt er den reichsten Körnerertrag. Im Herbste wird das Land etwas gedünget, und der Mist untergepflüget, im Frühjahre eingeegget, und gegen Ende des Aprils zur Saat gepflügt, nochmals geegget, überwalzet, und der Saame in Reihen eine Elle weit aus einander in Löcher gesteckt. Zwischen diese Reihen kann man noch Erbsen, Wicken, Rüben, oder des etwas säen, und so das Land doppelt benutzen. In der Folge muß man den Mays fleißig jäten, auch behacken und anhäufeln. Im Herbste schneidet man die Aehren ab, und hänget sie in Büscheln an einem luftigen Orte

zum

zum Trocknen auf. Wenn sie ganz trocken sind, werden sie durch eine Flachs-Reffel von den Körnern befreyt, doch läßt man die zu Saamen bestimmten bis zum Frühjahre, kurz vor der Saatzeit, darinnen, und macht sie dann erst heraus. Man bekommt daraus ein gelbliches Mehl, welches allein verbacken, ein etwas sprödes Brod giebt, in Vermischung mit Waizen- oder Gerstenmehl aber zu allerley Backwerk und Mehlspeisen nützlich ist. Auch Grütze kann man davon machen, ingleichen Bier und Brandwein davon bereiten. Geschroten eingequellt, dienet er zur Mastung für Rindvieh, Schaafe, Schweine und Gänse. Unreif, wenn er in der Milch stehet, kann man ihn geröstet essen. Die grünen Halme und Blätter sind ein gutes Viehfutter, jung abgeschnitten, wächset er wieder nach; doch möchte er dann wohl bey uns schwerlich reif werden. Auch soll man aus dem Safte der Halme einen Zucker ziehen können.

Tullische Ackermethode, ist eine, von einem Engeländer, Namens Tull, erfundene Bearbeitungsart der Aecker, im Englischen Horsehclny husbandry, Wirthschaft mit der Pferdehaacke genannt. Dieser zufolge werden ganz schmale Beete gemacht, besäet, und zwischen den Beeten ein fast eben so großer Raum gelassen, welcher sodann mit dem einspännigen Haackenpfluge, Pferdehaacke, Cultivator, einigemal gehacket, und dadurch das Getraide gleichsam behacket und angehäufelt wird, um dem Boden mehrere Lockerheit und dem Getraide mehr Fruchtbarkeit zu geben, und das Unkraut zu vertilgen. Dieser leere Raum wird sodann im folgenden Jahre besäet, und das vorher Besäete bleibt auf diese Weise liegen. Die Aussaat sollte mit einer, hierzu erfundenen Säemaschine geschehen. Hierdurch glaubte er die Felder ohne Braache und Düngung eben so hoch zu nutzen. Bey uns dürfte es wohl schwerlich ausführbar seyn, denn die Arbeit wird dadurch vermehret, und statt daß wir nur den dritten oder vierten Theil, auch wohl noch weniger Braache haben, bleibt allezeit die Hälfte Feld unbenutzt liegen.

Turneps, Turnips, ist eine dicke, runde, weiße Rübe, welche im allen, sowol in der Behandlung des Anbaues, als in der Benutzung der Blätter sowol als der Rübe selbst, der Runkelrübe gleich kommt. Davon s. Runkelrübe.

U. V.

Ueberkehre, Abfittigels, nennt man die abgeschlagenen, nicht ganz ausgedroschenen Aehren, welche bey dem Worfeln oben auf zu liegen kommen, und mit dem Flederwisch abgekehret (abgeflekert) werden. Sie ist ein gutes Rindviehfutter, auch ein Beyfutter

ter für die Pferde. Den Schaafen aber ist sie nur dann gut, wenn sie nicht darauf saufen.

Ueberständig, heißt eine jede Frucht, die zur Benutzung vollkommen oder schon überreif ist, und demohnerachtet noch auf dem Stamme bleibt, als: Getraide, Obst ꝛc., Holz nennet man überständig, wenn es den höchsten Grad seiner Vollkommenheit erreicht hat, und nun in seiner Güte zurückzugehen anfängt.

Ventil, ist bey Brunnen- und Wasserkünsten, das Stück, welches das Wasser in eine Röhre, Stiefel oder andern Wasserbehälter dränget, aber vermöge einer angebrachten Klappe nicht wieder herausläßt. Eine solche Klappe ist am besten von Leder, und den messingenen und hölzernen vorzuziehen. Bey Windbüchsen hat man auch Ventile, welche in Rücksicht der Luft eben die Dienste leisten, wie die obigen beym Wasser.

Ventilator, ist eine Maschine von Blech mit einer kleinen Welle und verschiedenen feinen Speichen, wie ein Rad, versehen; man bringet sie oben in den Fenstern an, um durch sie, wenn man sie öfnet, frische Luft durch das vom Luftzuge verursachte Umdrehen des Rades in das Zimmer, den Boden, Stall ꝛc., zu bringen. An den großen Fegemaschinen, (siehe dieses Wort), ist eine ähnliche Vorrichtung angebracht, um dadurch den Staub aus dem Getraide zu bringen.

Verbinden, geschiehet 1) bey Wunden, oder auch bey Kopfkrankheiten, da man um den schadhaften oder schmerzhaften Theil heilsame Dinge legt, und mit einer Binde oder einem Tuche fest bindet. 2) Bey Bäumen, wenn man sie mit Bast oder Stroh umwindet. 3) Bey Gebäuden, wo man die Säulen, Sparren ꝛc. durch Riegel oder Bänder zusammen verbindet, oder an einander befestiget.

Verblatten, Verhauen, ist eine Arbeit im Weinberge, da man nach der Beethacke, das zu sehr überhängende Laub und die Schosse an den Reben abschneidet. Dieses Abgeschnittene kann man im Ermangelung bessern Futters, im Winter für die Lämmer brauchen.

Verblenden, ist ein Kunstwort bey der Baukunst, da man hölzerne Säulen und anderes Holzwerk mit halben Ziegeln, oder auch mit Gips, Kalk ꝛc. überziehet, um die Kälte im Winter mehr abzuhalten, und das Gebäude besser für Feuer zu sichern, wobey es zugleich ein besseres Ansehen gewinnet.

Verhüten, ist ein Ausdruck bey den Schäfern, der so viel bedeutet, als den Schaafen durch eine nasse, faule und saure Weide Krankheiten zuziehen. Wilde Kastanien sind ein vortreffliches Mittel zum Vorbauen wider dieses Uebel, und man thut wohl, die Lämmer schon in der Jugend daran zu gewöhnen.

Verjährung, Praescriptio, ist in den Rechten die Erlangung oder der Verlust einer Sache, deren Besitz man eine gewisse Zeitlang ruhig gehabt, oder sich darein zu setzen, unterlassen hat. Hierzu wird eine Rechtsverwährte Zeit erfordert, und diese ist theils die gewöhnliche, aus Jahr und Tag, oder aus 30 Jahren, Jahr und Tag bestehende, theils die ausserordentliche, wo in gewissen Fällen mehr oder weniger Zeit erfordert wird. Wörtliche, schriftliche, zu den Niedergerichtsfällen gehörige, Injurien, wären sie auch obrigkeitlichen Personen in Dingen, welche ihr Amt betreffen, zugefügt, verjähren in einem Jahre. Wechsel verjähren nach 4 Jahren, vom Zahlungstermine angerechnet, dergestalt, daß mit Personalarrest nicht wider den Wechselschuldner verfahren werden kann; doch behalten sie immer noch die Kraft und Gültigkeit einer Obligation. Ehebruch, der keine Oberhurerey ist, verjähret in 3 Jahren. Spielschulden verjähren in 6 Jahren, doch ist die Armenhaushauptcasse auch nach dieser Zeit solche zurückzufordern berechtiget. Die Verjährung von 30 Jahren, Jahr und Tag, oder 31 Jahren, 6 Wochen und 3 Tagen findet statt: 1) bey allen jährlichen Zinsen und Prästationen, sie mögen aus einem Contracte oder Testamente herrühren; werden diese in der benannten Zeit nicht eingefordert, so sind sowol die rückständigen als die zukünftigen verloren. 2) Bey Abtragung der Zinsen und Prästationen in Geld oder Getraide von geringerem Werthe ausgenommen, wo dem Schuldner der böse Vorsatz des Betrugs erwiesen werden kann. 3) Bey Leistung der Frohndienste, welche entweder in Geld verwandelt, oder nebst dem Dienstgelde zugleich geleistet werden müssen. 4) Bey Hutung und Trift, und überhaupt bey allen auf dem Lande nur zu gewissen Zeiten eintretenden Servituten. 5) Bey Laßgütern; daß solche von dem dritten Besitzer zu Zinsgütern gemacht werden können, wobey sich der vorige Besitzer mit der Verjährung nicht behelfen kann. Zur Verjährung der Lehnwaare ist es in allen Fällen schon hinreichend, wenn erwiesen werden kann, daß das Lehngeld 31 Jahr 6 Wochen 3 Tage vor angestellter Klage, so wie es gefordert wird, prästiret worden und stehet sodann die auf Possess gegründete Verjährung allen, auch denen entgegen, von welchen nicht zu erweisen ist, daß sie oder ihre Aeltern im Laufe der Verjährung dergleichen Lehngeld abgestattet, und streitet gegen jeden Einwohner des Orts, als ein Mitglied des Ganzen, bis er die Ausnahme dargethan hat. In Rücksicht der Jagdgerechtigkeits-Erlangung, findet gegen den Landesherrn bloß praecriptio immemorialis, d. h. seit 50, 100 und mehr Jahren, gegen Privatpersonen hingegen von 31 Jahr 6 Wochen 3 Tagen statt, und in Possessorio ist ein ungestörter Besitz von 10 Jahren hinreichend. Die Verjährung von 31 Jahren 6 Wochen und 3 Tagen, gilt auch gegen eine Stadt und den ganzen Staat, aber nicht gegen milde Stiftungen, bey diesen

sen werden 40 Jahre erfodert, und dann behalten sie doch noch 4 Jahre lang das Recht der Wiedereinsetzung in den vorigen Stand. Doch erstrecket sich dieses nicht auf die Personen, sondern bloß auf die Sachen.

Verkielt, heißt beym Federvieh, wenn es seine vollkommenen Kielen und Schwungfedern in den Flügeln bekommen hat; bey den Tauben nennt man diesen Zustand flücke.

Verkohlen, ist ein Ausdruck, den man vom Holze sowol als vom Torfe braucht, wenn man beydes zu Kohle brennt. Vom erstern siehe Kohle, vom letztern Torf.

Vermachung, Verzäunung, Befriedigung, hierunter verstehet man alles, womit ein Garten, Hof, oder irgend ein anderer Platz eingeschlossen, und für dem Zulauf der Menschen und Thiere verwahret wird. Es gehören also hierher Mauern, Wände, Planken, Stackete, lebendige und dürre Zäune.

Verpachter, heißt der Besitzer eines Gutes oder Grundstückes, der die Nutzungen davon einem andern gegen ein gewisses jährliches Pachtgeld auf eine bestimmte Zeit überläßt, s. Pacht.

Verscheinen, nennt man den Zustand des Getraides auf scharfen, sandigen und kießigen Feldern, wenn es bey sehr dürrer Sommerwitterung die Farbe verlieret, kurzes Stroh, kleine Aehren, und in denselben auch kleine Körner bekommt.

Verschlag, nennt man eine, besonders mit Bretern oder Latten umgebene Abtheilung eines Behältnisses.

Verschlagen, ist eine Pferdekrankheit, s. Pferd.

Verschlossene Zeit, s. geschlossene Zeit.

Versetzen, heißt bey den Gärtnern, wenn sie Bäume, Stauden oder Gewächse von ihrem ersten Standorte hinweg, und an einen andern setzen; bey Pflanzen und niedrigen Gewächsen nennet man es verpflanzen. Bey manchen Pflanzen und Gewächsen ist es unumgänglich nothwendig; bey welchen? ist unter dem Namen jeder derselben gesagt. Bey Bäumen und Stauden dienet es zur Veredelung. Es sind in Rücksicht der letztern dabey folgende Regeln zu beobachten: 1) Ein Baum oder eine Staude darf nie aus einem bessern in ein geringeres, aus einem wärmern, in ein kälteres Land versetzt werden, sonst kommt er entweder gar nicht fort, oder braucht wenigstens lange Zeit, ehe er ordentlich zu wachsen anfängt. Ein Beyspiel davon geben die sogenannten Bamberger Bäume, welche häufig durch ganz Deutschland verkauft werden, aber in unserm kältern Klima und oft weniger gutem Boden, entweder gar nicht, oder doch nur sehr langsam wachsen, und

zu guten Bäumen werden. 2) Es muß allezeit im Frühjahre oder Herbste geschehen, wenn der wenigste Saft in den Stämmen, sondern größtentheils bloß in der Wurzel ist. 3) Die Löcher, wohin die Bäume kommen sollen, müssen schon fertig seyn, ehe die Bäume aus ihrem ersten Standorte gehoben werden, damit sie in möglichster Kürze wieder in die Erde kommen. 4) Beym Ausheben müssen die Wurzeln vor dem Abbrechen verwahret und nicht ganz von Erde entblößt werden. Kann man die ganze daran befindliche Erde daran lassen, und den Baum damit in das neue Loch setzen, so ist es desto besser. 5) Die Aeste und Zweige müssen ganz abgeschnitten und verstutzt werden. 6) Die Weite und Tiefe der Löcher muß sich nach der Beschaffenheit der Bäume und ihrer zu hoffenden künftigen Stärke richten; ein Apfelbaum braucht eine, ein Birnbaum 1½, und ein Steinobstbaum ¾ Elle Weite und Tiefe des Loches. 7) Der Abstand der Bäume von einander, muß ebenfals dem künftig zu erwartenden Umfange ihrer Aeste angemessen seyn Aepfelbäume müssen 15, Birnbäume 12, Steinobstbäume 10 Ellen aus einander stehen; am besten aber thut man, sie in nachstehender tabellarischer Ordnung welchselsweise zu setzen:

Apfel	Kirsch	Birn	Pflaum
Kirsch	Birn	Pflaum	Apfel
Birn	Pflaum	Apfel	Kirsch
Pflaumbaum	Apfelbaum	Kirschbaum	Birnbaum

so wird viel Platz ersparet, und braucht keiner von dem andern weiter als 10 Ellen zu stehen. 8) Nach dem Versetzen müssen die Bäume gehörig mit Pfählen versehen, mit Stroh umwunden, und dieses in der ersten Zeit, so oft es dürre wird, angefeuchtet, auch das frische Erdreich um die Wurzeln herum fleißig begossen werden. 9) Der Baum muß eben die Richtung bekommen, die er vorher hatte, die Seite des Baumes, die vorher gegen Mitternacht gestanden hatte, muß wieder so zu stehen kommen ꝛc. Auch die Wurzeln müssen auf gleichmäßige Weise, wie vorher, ausgebreitet werden. 10) Beym Versetzen alter Bäume muß man dieses eben so genau und noch genauer beobachten, als bey jungen. Die Wurzeln müssen, so wie die Aeste, ganz verstutzt, und letztere an den dadurch verursachten Wunden mit Baumwachs verklebt werden. Eine sehr bequeme Maschine, große Bäume auszuheben und mit vollem Laube versetzen zu können, zeigt Fig. 46. Diese beste-

het aus zwey Haupttheilen: der erste A. ist ein zweyräderiger Karren mit eiserner Achse, der zweyte B, enthält einzelne Hölzer a) welche zusammengesetzt, einen Kübel von $2\frac{1}{2}$ Elle Länge bilden, wozu noch runde Fußböden, b) von 2 bis höchstens 4 Ellen im Durchschnitte, nebst verschiedenen halbzirkelförmigen Scheiben c) gehören, welche inwendig einen zirkelförmigen Ausschnitt haben. Auf jede dieser Scheiben sind zwey Haspen d) geschlagen, durch welche sich ein Riegel e) schieben läßt. Dann sind noch einige eiserne Ringe f), die aus 12 zölligen Bogenstücken bestehe- hen, welche in Charnieren zusammen gesetzt werden können, doch müssen zwey Enden so gestaltet seyn, daß sie über einander geschlagen, und mit einem Stifte verbunden werden können. Das Verfahren dabey ist folgendes: Es wird ein Graben um den zu versetzenden Baum in einer solchen Entfernung herum gemacht, daß man dadurch nur die äußersten Wurzeln abstechen kann; alsdann werden die langen Hölzer a) wie Dauben um die, noch an den Wurzeln des Baumes festliegende Erde geschlichtet, um diese zwey Ringe f) geschlagen, und darüber zwey von den halbzirkelförmigen Scheiben c) durch die Riegel e) befestiget; sodann wird das auf der Winde g) befindliche Karrenseil über einige starke Aeste des Baumes, an welchen man den Karren mit dem andern Ende ganz nahe angeschoben und angestemmt hatte, geworfen; nun ziehen einige Arbeiter den Baum vermittelst der Winde langsam an, während andere denselben mit Aexten und Spaten unten in der Erde loß machen. Sodann schieben noch andere nach und nach einen von den Böden b) unter, und wenn solches vollkommen geschehen, winden sie über solchen und den oben aufliegenden Deckel Stricke, so, daß sie beyde fest zusammen halten, und das Ganze einen, die Erde um die Wurzeln festhaltenden Kübel bildet. Dann wird der Baum vollends auf die Karre geschafft, so daß seine Aeste hinten aus stehen, und so wird er an den Ort seiner Bestimmung gebracht, ins bereits fertige Loch gesetzt, der Kübel stückweiß wieder abgenommen, und der Baum durch Zuschaffen mehrerer Erde und durch Stützen befestiget.

Versiegen, Versagen, ist ein Ausdruck, den man von den Kühen brauchet, wenn sie in ihrer Milchnutzung zurückgehen, und weniger melken, als vorher. Dieses geschieht gewöhnlich bey trächtigen Kühen, wenn die Kalbezeit heran nahet, es kann aber auch daher entstehen, wenn die Kühe nicht gehörig aus- oder nicht oft genug gemolken werden; denn dann wirket die Natur nicht mehr so stark auf die Milch, wenn sie nicht gehörig dazu gereizt wird, sondern mehr auf das Fleisch. Eine vernünftige Landwirthin wird daher Sorge tragen, daß ihr Vieh im Winter sowol als im Sommer, täglich dreymal, und jedesmal ganz rein, ausgemolken werde.

Verstopfung des Viehes, ist bey allen Arten vom Viehe gefährlich, wir haben darüber unter den einzelnen Wörtern an seinem Orte schon geredet: es kann aber nicht oft genug gesagt werden, daß jeder vermögende Landwirth sowol, als jede Dorfgemeinde, letztere auf gemeinschaftliche Kosten, zum allgemeinen Gebrauch eine große und eine kleine Klystiersprütze, erstere für Pferde und Rindvieh, letztere für Schaafe &c. anschaffen sollte. In Grimma ist ein Zinngießer Namens Israel Weber, welcher solche ganz vortrefflich, die großen das Stück für 3 rthlr. verfertiget. Auch sind sie zu allen Zeiten in Leipzig auf der Petersstraße bey dem Kaufmann Meißner in Commission um gleichen Preiß zu haben.

Verwalter, ist bey großen, oder solchen Gütern, wo der Besitzer die Wirthschaft nicht selbst führen kann, oder will, derjenige, welcher die Wirthschaftsführung an seiner Stelle besorget. Er muß nicht nur alle dahin einschlagende Zweige, als: den Acker- und Wiesenbau, die Viehzucht, Schäferey und Teichwirthschaft, so wie das Rechnungswesen vollkommen verstehen, sondern auch in Rücksicht der Gärten, der Waldungen, der Brauerey, Brennerey, und anderer bey den Landgütern vorkommender Nutzungszweige, so wie auch von dem Bauwesen so viel Kenntnisse besitzen, daß er die Geschäfte derjenigen, die damit zu thun haben, beurtheilen, und sie, wo sie fehlen, oder untreu handeln, zurechtweisen kann. Nächstdem muß er von gesunder Leibesbeschaffenheit, nicht zu klein und schwächlich, sondern so beschaffen seyn, daß er die, bey der Wirthschaft vorkommenden Beschwerden aushalten, und dabey immer munter und thätig seyn kann. Dabey muß er ein gutes Gedächtniß haben, von allem gehörige Bücher und Register halten, und solche täglich ordentlich eintragen, sich auch nicht eher niederlegen, bis solches geschehen, in allen Stücken und gegen alle Menschen und Thiere, mit denen er zu thun hat, das Gleichgewicht zu erhalten suchen, und die strengste Gerechtigkeit und Unpartheylichkeit beobachten, damit keinem, weder in der Arbeit, noch in der Unterhaltung zu viel oder zu wenig geschehe. Dabey soll er ehrlich und treu, gegen seinen Herrn unterwürfig, gegen seine Untergebenen zwar streng, aber auch menschenfreundlich und gegen jedermann höflich, und so viel es seine Pflicht zuläßt, gefällig, kein Trinker, kein Spieler oder sonst lüderlicher Mensch seyn, vorzüglich aber mit seinen Untergebenen, worunter auch besonders die Mägde zu rechnen, sich in keine Vertraulichkeit einlassen. Auch ist es sehr gut, wenn er etwas von Mathematik und Feldmeßkunst verstehet, alle in der Wirthschaft vorkommende Arbeiten, als Pflügen &c. selbst machen kann, um sie auch seinen Untergebenen recht anweisen zu können. Er muß mit allen, in sein Fach einschlagenden, Gerechtsamen und Beschwerungen des Gutes, so wie

mit

mit deren allgemeinen und besondern Grenzen genau bekannt seyn, über alles die genaueste Aufsicht führen, und überhaupt alles mögliche thun um seines Principals Schaden und Nachtheil zu verhüten, und hingegen seinen Nutzen und Vortheil, so viel nur in seinen Kräften stehet, zu befördern; demselben von Zeit zu Zeit, entweder wöchentlich, monatlich oder vierteljährig, und alle Jahre eine Hauptrechnung ablegen, auch von allen Vorfallenheiten genauen Bericht erstatten, zu dem Ende auch sich ein ordentliches Tagebuch halten, und darinnen alles, was in der Wirthschaft vorfällt, sorgfältig aufzeichnen; auch wenn der Herr selbst auf dem Gute gegenwärtig ist, ihn jeden Abend von dem, was den Tag über gemacht worden sowohl, als von dem, was er den folgenden Tag zu thun willens ist, Rechenschaft geben. Ein Verwalter, der alle diese Eigenschaften hat, und alle diese Obliegenheiten genau erfüllet, verdienet aber auch nicht allein ein reichliches Honorar, sondern auch Auszeichnung, so daß er mit an der herrschaftlichen Tafel speise, und überhaupt nicht als Untergebener, sondern als Freund vom Hause behandelt werde.

Verwalterin, siehe Käsemutter.

Verwerfen, s. Werfen.

Verzapfen, heißt Bier und Brandwein oder auch Wein in einzelnen Kannen und Nößeln verkaufen. Eine Gerechtigkeit die nicht jeder hat, der dergleichen Getränke zu verkaufen berechtiget ist, denn manchem ist nur der Verkauf in Gebinden, d. h. in großen oder kleinen Fässern zugelassen.

Ufer, heißt der Erdrand an einem fließenden oder stehenden Wasser, wenn er nicht so hoch ist, daß er den Namen Damm verdienet. Es muß schräg ablaufen, oder eine sogenannten Böschung haben, welche wider das Reißen des Wassers mit weidenem Buschwerke zu besetzen ist.

Vieh, darunter versteht man in einer Wirthschaft alle Thiere, die man entweder zum Zuge, oder zu andern wirthschaftlichen Nutzungen, durch Milch, Wolle Fleisch oder Zuzucht gebrauchet; erstere nennet man Zug- und letztere Zuchtvieh. Zum Zugviehe rechnet man Pferde, Zugochsen und Zugkühe, auch an manchen Orten, Esel, Maulesel und Maulthiere, zum Zuchtviehe aber Rindvieh, Schaafe, Schweine, Ziegen und Federvieh, und zu letztern, Enten, Gänse, Hühner, Truthühner und Tauben.

Vieharzneykunst, ist eine Wissenschaft, wodurch man die innerliche und äußerliche körperliche Beschaffenheit der Thiere, ihre Krankheiten und die Heilmittel dawider kennen lernet. Der sie ausübet, wird ein Vieharzt genennet. Billig sollten mehrere geschickte Vieharzte auf dem Lande seyn, als man leider! trotz allen

guten Anstalten zu ihrem Unterrichte, annoch findet.

Viehhof, ist die mit einem Gekünder umgebene Abtheilung des Hofes, allwo das Rindvieh den Tag über, und auch bey warmer Sommerwitterung des Nachts, stehet und herumgehet. Er ist zugleich die Miststätte, und muß fleißig mit Stroh eingestreuet werden, um den Dünger zu vermehren. Auch ist es sehr gut, wenn die Schweine- und Pferdeställe zugleich ihren Ausgang auf denselselben haben, um den Mist dieser Thiere über den des Rindviehes hinwegziehen, und den Mist dadurch zur Düngung für jeden Boden und zu jeder Frucht geschickt machen zu können; denn bey den ersten beyden Düngungsarten, ist dieses nicht der Fall. Auf den Misthof gehören eine oder mehrere Raufen, und einer oder mehrere steinerne Wassertröge, diese müssen von Zeit zu Zeit mit frischem Wasser (nach Ablassung des matt gewordenen), und jene mit grünem oder dürrem Futter angefüllt werden, damit es dem Viehe nie an Fressen und Saufen mangele.

Viehmagd, s. Magd.

Viehmarkt, ist eine, in vielen Städten übliche Anstalt, da jährlich an gewissen festgesetzten Tagen Vieh zum öffentlichen Verkauf dahin gebracht wird. Hierunter rechnet man hauptsächlich Rind- Schwein- und Ziegenvieh, Schaafe gar nicht, oder doch äußerst selten. Werden auch zugleich Pferde zum Verkauf gebracht, so heißt er Roß- und Viehmarkt; beschränkt er sich aber bloß auf Pferde, so wird er Roßmarkt genennet. Alles dieses beruhet auf den dabey obwaltenden Gerechtigkeiten. Ein Landwirth muß sich mit den Viehmärkten in seiner Gegend wohl bekannt machen, um sein etwa habendes Bedürfniß sich von denselben verschaffen, oder seinen Ueberfluß daselbst absetzen zu können.

Viehpest, Viehseuche, Viehsterben, s. Pest.

Viehtrifft, Viehweide, heißt eine Gegend, oder ein Platz, der zu nichts anderm benuht wird, als das Vieh darauf zu weiden, oder über denselben nach dem Orte der Weide zu treiben. Den Unterschied zwischen beyden, und die damit verbundenen Gerechtigkeiten, s. Trift und Weide.

Viehzucht, ist derjenige Theil der Landwirthschaft, der sich mit der Erziehung und Wartung des Zucht- und Zugviehes, wozu man im weitläuftigen Verstande auch die Fische, ingleichen Bienen und Seidenwürmer rechnet, beschäftiget.

Viertel, ist 1) ein Getraidemaaß, welches 4 Metzen enthält, und wovon 4 einen Scheffel ausmachen. 2) Ein Biermaaß, welches zwey Tonnen ausmacht, und wovon zwey zu einem Fasse Bier gehören.

Vitsbohnen, s. Bohnen.

Ulme, s. Rüster.

Umgraben, ist eine Gartenarbeit, die sowol beym Küchen- als Obstgarten vorkommt. Bey diesem wird im Herbste eine Grube um die Bäume herum gemacht, und mit Mist zur Düngung der Bäume angefüllt. Bey jenem nennet man umgraben, wenn ein Land, das vorher irgend ein Gewächs getragen, durch Graben zum fernern Fruchtertrage vorbereitet wird.

Ummwenden, heißt bey den Dreschern, theils, wenn sie ein vorgeschlagenes Stroh dergestalt umdrehen, daß das unterste zu oberst komme, und gleichfalls gedroschen werden könne. Theils wenn sie das durch das Aehrensieb gröblich gereinigte Getraide mit dem umgekehrten Harken, aufrechen, und so die inwendig im Haufen versteckte Ueberkehre oben auf bringen, damit sie abgestebert werden könne.

Unbewegliche Güter, unbewegliches Vermögen, Immobilia, Immoliar-Vermögen, darunter verstehet man alles, was in dem Stande, wie es sich dermalen befindet, nicht von der Stelle beweget werden kann; als: Aecker, Wiesen, Waldungen, Gärten, Teiche und andere Grundstücke, auch Häuser und alle Gebäude, sammt dem, was darinnen Erd- Wand- Band- Klammer- Nieth- und Nagelfest ist.

Unfruchtbarkeit, findet statt 1) bey den Bäumen, wenn sie keine Früchte tragen, oder solche doch wenigstens ihre Reife nicht erlangen. Dieses liegt entweder an der Witterung, wenn große Kälte, Frost in der Blüte, oder zu große Trockniß, oder zu viel Nässe eintritt; oder am Boden, welcher dieser Art Früchten bey dieser oder jener Witterung nicht angemessen ist; oder an den Bäumen selbst, wenn ihnen Mooß, Räuber, die Nahrungssäfte der Früchte entziehen, oder zu harte Wurzeln und Rinde das Eindringen derselben verhindert, oder die Bäume zu alt sind, oder Insecten die Blätter, Blüthen und Früchte abfressen. Wie diesem allen vorzubauen oder abzuhelfen, siehe Baumzucht. 2) Bey dem Felde, s. Mißwachs. 3) Bey dem Viehe, wenn dasselbe entweder gar keine, oder eine nicht hinlängliche Anzahl jungen Viehes zur Welt bringet. Die Ursachen davon liegen in dem bisweilen zu hohen Alter, in allerhand Krankheitszufällen, in Mangel am genugsamen und guten Futter, in nicht hinlänglicher Wärme, und überhaupt in dem Mangel gehöriger Abwartung.

Ungemessene Dienste, nennet man solche Frohndienste, wo entweder nicht eine gewisse Anzahl jährlicher Frohntage, aber hingegen gewisse Arbeiten bestimmt sind, welche die Fröhner verrichten müssen. Z. B. sie müssen sämmtliches Getraide abmähen, so und so viel Äcker pflügen rc., sie mögen darüber zubringen, so lange sie wollen. Dieses heißt man ungemessene Tage, aber gemessene

sene Arbeit. Im umgekehrten Falle hat jeder gewisse bestimmte Tage jährlich der Herrschaft zu frohnen, wobey der letztern die Arbeit, welche die Fröhner machen sollen, nach Gefallen anzuordnen, frey stehet. Dieses nennet man ungemessene Arbeit, aber gemessene Tage. Die eigentlichen ganz ungemessenen Dienste aber bestehen darinnen, daß die Unterthanen alle Arbeit, wozu sie aufgefordert werden, um einen gewissen Lohn nach der Reihe verrichten, und kommen müssen, so oft sie verlanget werden. Hierher gehöret z. B. das Botschaftgehen nach der Reihe um ein gewisses Lohn von der Meile.

Ungewöhnliche Fälle, Unglücksfälle, Casus fortuitus, sind bey Pachtungen von dreyerley Art, nemlich Wetterschaden und Mißwachs, Vieh- oder Schaafsterben, und Kriegsschäden. Der Verpachter ist bey allen diesen dem Pachter Ersatz zu leisten schuldig, wie davon Pacht und Schäden nachzulesen.

Ungeziefer, darunter verstehet man allerley Insecten, Gewürme, auch nagende Thiere, welche den Menschen, dem Viehe, Getraide, den Feld- Garten- und Baumfrüchten, auch Vorräthen, durch Beißen, Nagen und Stechen Schaden thun.

Unkraut, nennet man allerley auf bestellten Feldern oder Gartenbeeten, zwischen dem Getraide und Früchten, wildwachsende Pflanzen, welche deren Wachsthum verhindern. Man kann es in 3 Klassen eintheilen, nemlich 1) in solches, das sich bloß aus Saamen erzeuget, dieses unterscheidet sich wieder in a) einjähriges oder ausdauerndes, b) in solches, das den Saamen selbst schüttet, oder eine gewisse Witterung und Behandlung erfordert. 2) In solches, das bloß aus der Wurzel erwächset, und 3) in solches, das zugleich durch Saamen und Wurzeln fortgepflanzet wird. Jedes dieser Unkräuter muß der Landwirth kennen, um seiner Fortpflanzung entgegen arbeiten zu können. Allen denen, die sich aus Saamen erzeugen, z. B. dem Wildhafer, kann man dadurch vorbauen, wenn man sie erwachsen läßt, aber ehe sie nur im geringsten sich der Reife nähern, für das Vieh abmähet. Denen, die sich durch Wurzeln fortpflanzen, z. B. den Quecken, kann man am besten durch tiefes Ackerwerk und Bearbeitung des Feldes mit dem Pfluge, Haacken, Eggen, der Stachelwalze und dem Queckenrechen Abbruch thun. Aber man muß sie auch, wenn man sie durch Ackern, Eggen und Walzen aus dem Felde und von der Erde losgebracht hat, vom Felde wegschaffen, sonst bekleiben sie von neuem, weil jedes zertheilte Wurzelstückchen wieder zu einem frischen Stocke wird; und hiezu dienet eben den Queckenrechen.

Unschlitt, Inselt, Talg, heißt das ausgelassene Fett um die Nieren und Gedärme von Rin-

Rindern und Schaafen, auch vom Rothwildpret, letzteres braucht man unter dem Namen Hirsch-inselt, zu Heilmitteln, die erstern beyden hingegen hauptsächlich zur Bereitung der Talglichter.

Untereggen, Eineggen, heißt den ausgesäeten Saamen, mittelst der Eggen in die Erde bringen und mit Erde bedecken, s. Eggen.

Unterholz, s. Schlagholz.

Unterpflügen, heißt Mist, Erde, Schlamm oder andere Düngung, ingleichen den, auf das ungeackerte Land gesäeten Saamen, mit Hülfe des Pfluges unter die Erde bringen, und mit selbiger vereinigen.

Unterschlächtig, nennet man ein Wasserrad, woran das Wasser nicht von oben, sondern von unten schlägt und es rückwärts treibet.

Unterthan, ist im Gegensatz der Obrigkeit jeder Einwohner eines Landes überhaupt, und eines Ortes insbesondere. Man theilt sie ein in unmittelbare oder mittelbare; erstere erkennen keine andere Obrigkeit als den Landesherrn, der dieselben durch einen Amtmann regieren läßt. Letztere haben Rittergutsbesitzer oder Stadträthe zur Obrigkeit. Jeder Unterthan muß seiner Obrigkeit die Unterthanenpflicht leisten, d. h. er muß entweder bey dem Antritte der Obrigkeit, oder wenn er selbst Unterthan wird, ersterer mittelst Eides oder Handschlages angeloben, derselben treu, hold und gewärtig zu seyn, ihr alles, was er an Abgaben oder Diensten zu leisten schuldig und verbunden ist, willig gern, und wenn, auch wie es ihm befohlen wird, zu entrichten und zu vollziehen, und sich ihren Gerichten zu unterwerfen. Vor letztern muß er jederzeit Recht leiden, d. h. alle seine Güter und Grundstücken, er bekomme sie nun durch Kauf, Erbschaft oder unter welchem Titel er wolle, von derselben in Empfang nehmen; er kann auch in Civil- Criminal- oder Rüge- und andern Sachen nirgends als vor seiner Obrigkeit belanget werden, es wäre denn in den letztern Fällen, daß man sich seiner in andern Gerichten durch Arrest seiner Person oder eines Pfandes versicherte; auch kann er von keinem andern Gerichte, außer durch Requisition seiner rechtmäßigen Obrigkeit citiret werden. In Ländern, wo die Leibeigenschaft noch gewissermaaßen eingeführet ist, haben die Unterthanen kein Eigenthum, sondern erhalten von ihrer Gerichtsherrschaft dasjenige Gut oder Haus, was derselben ihnen zu geben, beliebet. Sie haben keine Abgaben zu entrichten, müssen aber der Herrschaft, wenn und wie sie es verlanget, fröhnen, und Dienste leisten, dagegen aber muß ihnen diese bey Mißwachs, Viehsterben, Feuer, oder andern Unglücksfällen das nöthige Getraide und Vieh reichen, und ihre Gebäude wieder herstellen.

Vogel, ist die zweyte Klasse des Thierreiches, mit den Säugthieren hat er ein Herz mit zwey Herzkammern, das Athmen durch Lungen, rothes warmes Blut, Knochen und Fleisch gemein; unterscheidet sich hingegen durch den Schnabel, durch die Flügel, durch die Federn, und dadurch, daß er nur zwey Füße hat, so wie in Rücksicht der äußern Bildung von ihnen. Nächstdem gebähren die Vögel auch nicht lebendige Junge, die sie säugen, sondern legen Eyer, die sie ausbrüten; und die Jungen fressen gleich von ihrer Geburt an, entweder selbst, oder werden von den Alten anfänglich gefüttert, bis sie selbst fressen lernen. Die Vögel werden in Erd- und Wasservögel abgetheilt, unter erstern sind manche fleischfressig, und diese nennet man Raubvögel, letztere sind entweder mit einer Schwimmhaut versehen, oder ohne dieselbe. Endlich werden sie noch eingetheilt in wilde Vögel und Hausgeflügel; erstere sind Gegenstände der Jagd; letztere der Haushaltung, und werden auch noch besonders mit dem Namen Federvieh belegt. Das Geschäft, sie zu erziehen, abzuwarten und zu behandeln, aber heißt die Federviehzucht.

Vogelfang, nennet man die Art und Weise, wie die wilden Vögel gefangen werden, dieses ist nun sehr verschieden. Die Rebhühner fängt man 1) mit dem Treibezeuge, da man ein langes sackförmig gestricktes, und mit Reifen versehenes Netz aufstellt, auch die Zugänge dazu mit langen Netzen, Wände genannt, verwahret, welche bey dem Sacke nicht weiter von einander stehen, als der Sack ist, dann aber immer weiter aus einander kommen. Endlich hat der Jäger ein Schild vor sich, worauf eine Kuh gemahlet ist, mit diesem gehet er langsam auf die Hühner zu, welche sich dafür nicht fürchten, aber ihr laufend weichen, und so treibt er sie nach und nach bis in das Netz. 2) Mit Stecknetzen, die man dahin stellt, wo die Rebhühner zu laufen pflegen, da sie denn hinein laufen, und sich fangen. 3) Mit der Schneehaube, diese ist eine Art von Kasten, welcher statt der Breter mit Netzen beschlagen, und wovon der Eingang so gemacht ist, daß er hineinwärts durch einen geringen Stoß, herauswärts aber gar nicht aufgehet. Diese stellt man im Winter auf den Schnee, wenn es den Hühnern an Futter mangelt, und streuet Futter hinein, die Hühner gehen diesem nach, und fangen sich selbst. Krammetsvögel fängt man auf Vogelheerden und in Dohnen, s. d. Wörter. Lerchen mit Tag- und Nachtnetzen, siehe Lerchenfang. Raubvögel mit dem Falkenstoß, Falkenkorb, Rönne; dieses ist ein von Drath geflochtener, und wenn er gestellet ist, oben offener, auf einer Säule befestigter Korb, in welchen man in einer unten darinnen befindlichen Abtheilung eine weiße Taube thut. Wenn diese nun ein Raubvogel gewahr wird, so stößt er,

er, vom Hunger getrieben, darauf, und in den Korb hinein, tritt aber dabey auf eine gemach-Vorrichtung, wodurch diese in der größten Schnelligkeit eine drätherne Decke vor die obere Oeffnung des Korbes wirft, und ihm dadurch den Rückweg versperret. Kleine Vögel werden in Sprenkeln oder auch in aufgestellten Netzen, wohin man sie durch Futter locket, oder auf Leimruthen und in Schlagbauern vermittelst der Lockvögel, gefangen.

Vogelheerd, ist ein Platz, wo man in gestellten Netzen, die man aus einer dabey stehenden Hütte, loßziehet, diejenigen Vögel fängt, welche durch Lockvögel und aufgestreuetes Futter, dahin gelockt werden. Man hat davon verschiedene Sorten: 1) Waldheerde, ein solcher muß an einem Orte stehen, der nicht, wegen ermangelnder Bäume zu helle, aber auch nicht wegen zu dicht stehender Büsche zu finster, und von Straßen, Wegen und Fußsteigen entfernt gelegen ist. Dabey muß er breit, und entweder von Natur mit Rasen bewachsen seyn, oder mit ausgestochenem Rasen belegt, und in letzterm Falle erhaben angelegt werden. Ist er von Natur etwas erhaben gelegen, und ist etwa ein kleiner Bach in der Nähe, so ist es desto besser. Bey diesem Platze macht man auf beyden Seiten Gruben, worein man die Wände (Netze) nach der Länge ausgebreitet, legt, und mit grünen Zweigen bedecket. Auswendig herum setzt man Sträuche von verschiedener Größe, nebst dürrem Bäumen, inwendig hingegen setzt man Wacholdersträuche, Ebereschen und andere Beerenbäume und Sträuche, und hängt an diese die Lockvögel, in Bauern. Die beyden Wände spannet man hinten und vorne mit starken Leinen und eingeschlagenen Heften fest ein, und ziehet einen Bindfaden von denselben bis in die nahe dabey stehende Hütte. Zugleich streuet man allerhand Körnerfutter auf den Boden des Heerdes, und zieht, wenn man Vögel genug darauf hat, und sie schon einzeln davon wegzufliegen anfangen, mit einem starken Rucke die Wände über sämmtliche darinnen befindliche Vögel hinweg. 2) Finkenheerde, sind bloß zum Finkenfange bestimmt, und nicht mit dürren Bäumen, sondern mit dickern und noch grünen kleinen Bäumchen besetzt. 3) Strauchheerde, werden auf das Feld, nahe am Holze gemacht, sie sind besonders zum Fange der Heidelerchen bestimmt. 4) Lerchenheerde sind im freyen Felde. 5) Tränkheerde, diese werden im Walde bey Lachen gestellt, aus welchen die Vögel zu saufen pflegen; über diese macht man eine Wand, welche bey dem kleinsten Rucke herunter fällt, und die dort befindlichen Vögel bedecket. Man muß aber alle andern Lachen verschütten, damit die Vögel sich an diese gewöhnen, auch darf man nicht eher fangen, ob man schon den Heerd stellet, bis die Vögel sich hingewöhnet haben. Vogelheerde darf nur der anlegen, welcher die niedere Jagd des Revieres hat,

hat, und ist der Grund und Boden, wo er ihn anlegen will, nicht sein eigen, so muß er mit dessen Besitzer darüber einverstanden seyn. Der Anfang mit dem Stellen wird Kreutzerhöhung, den 14. Sept. gemacht.

Vogelwicke, Zitterlinse, Ervum, ist ein den Wicken im Wuchse und Gestalt der Blätter, Taschen und Körner ähnliches Unkraut, welches besonders im Korne und Gerste wächset, das Getraide nieder- und oft ganze Felder überziehet. Sie säen sich jährlich selbst aus, und wachsen, besonders in nassen Jahren, häufig, da man sie denn, wenn es ohne zu großen Schaden des Getraides geschehen kann, ausraufen muß, ehe sie zu sehr überhand nehmen, und sich ihrer Reife nähern, da sie ein gutes Viehfutter, so wie das Stroh von solchen Getraide, worinnen viel Vogelwicken erwachsen, ein vortreffliches Futterstroh ist.

Vogt, Voigt, Ackervoigt, ist bey einer Landwirthschaft derjenige, welcher die Aufsicht über die Knechte, vorzüglich aber über die Frohner hat, letztere auch bieten, und bey der Arbeit zugegen seyn muß, damit solche mit gehörigem Fleiß und Ordnung vollbracht werde.

Volk, so nennet man eine Familie Rebhühner aus dem alten Hahn, der Henne, und den Jungen bestehend. Diese bleiben von der Zeit an, da sie ausgebrütet worden, in Gesellschaft beysammen, bis in den Monat Merz, da sie sich paaren, und so aus einander gehen.

Vollhüfigkeit, ist ein Gebrechen der Pferde, da der Kern im Hufe so groß wächset, daß keine Holung mehr zu sehen ist, und die Sohle den Wänden gleich stehet, s. Pferd.

Vorarm, s. Pferdefuß.

Vorderachse, s. Achse.

Vorende, Vorgewende, Vorart, Anwand, ist der Anfang und das Ende eines gepflügten Ackers, wo man mit dem Pfluge umlenket, und dadurch viel Erde und Düngung daselbst aufhäufet. Da dasselbe dadurch merklich gegen das übrige Feld erhöhet, auch äußerst fett und geil wird, und hinter dieser Erhöhung gern Wasser stehen bleibet; so ist es gut, diese Vorgewende, wenn sie hoch werden, abzugraben, und auf dem Felde herum zu fahren, wodurch demselben der dadurch erlittene Verlust an Erde und Düngung wieder ersetzt wird. Eine sehr gute Düngung kann man davon bereiten, wenn man, eine solche Vorart, wo vorher Sommergetraide gestanden, im Herbste 3 Zoll tief pflüget, sodann die Schaafe in kleinen Stallungen 2 bis 3 Nächte, in jeder Stallung, darauf pferchen läßt, und hernach die Erde 2 Zoll tief abschaufelt, welches die beste Düngerde ist, die man hat, und womit man Kalk, Teichschlamm, alte Wand rc., wenn man sie dar-

unter menget, ungemein verbessern kann.

Vorhölzer, s. Holz.

Vorkauf, ist das Recht, das einem zustehet, in den Kauf eines andern über ein gewisses Grundstück zu treten, und solches um eben den Preiß an sich zu kaufen, um den es jener erhandelt hatte. Dieser entstehet entweder aus Statuten und verjährter Gewohnheit, oder aus einem Vertrage; in diesem Falle wird er, so lange das Grundstück nicht verkauft wird, nicht verjähret, von der Verkaufszeit, aber tritt die Präscription von 31 Jahren 6 Wochen und 3 Tagen ein, und kann nach geschehenem Kaufe nicht der Käufer, wohl aber der Verkäufer in Anspruch genommen werden. In jenem Falle muß der vorhabende Kauf demjenigen, dem der Vorkauf zuständig, vorher angezeigt worden, und wenn dieser es nicht abschlägt, kann er sich noch innerhalb Jahresfrist melden, wenn er sich aber dessen begiebt, kann das Gut an einem andern verkauft werden. Hierher gehöret auch bey walzenden Grundstücken das sogenannte Spellrecht, da bey einer zu verkaufenden halben Hufe, eines ganzen oder halben Viertellandes, halben oder Viertelsacker, der Besitzer der andern halben Hufe, oder des andern ganzen oder halben Viertellandes, ingleichen des andern halben oder Viertelackers das Vorkaufsrecht hat, und in jedem deshalb abgeschlossenen Kauf treten kann.

Vorlage, ist 1) ein Gefäß, welches beym Brennen und Abziehen des Brandweins vor das Rohr der Blase gesetzt wird, damit der übergetriebene Geist hinein tropfe. 2) Bey einem kleinen Ofen ein vor demselben angebrachtes Gebäude von Ziegeln, in welches der Rauch aus dem Ofen durch eine Röhre, und in der Vorlage selbst hernach durch verschiedene Züge herum geleitet wird.

Vorlauf, ist 1) beym Weinkeltern das, was von den Trauben aus dem Zober abläuft, ehe sie noch gestampfet werden; davon wird der beste Most. 2) Beym Brandweinbrennen der stärkste, zuerst aus der Blase übergehende, Brandwein.

Vormäher, s. Stoppelvoigt.

Vorrath, nennet man in einer Haushaltung alles, was man an Getraide, Feld- und Gartenfrüchten, Obst, Heu, Stroh, geräuchertem und eingesalzenem Fleische, Malz, Hopfen, Holz, Torf, und andern Brennmitteln, auch allerley Baumaterialien zum künftigen Gebrauche aufhebt. Ein guter Wirth kann sich großen Vortheil verschaffen, wenn er davon allemal auf ein ganzes Jahr anschafft, nemlich von solchen Dingen, welche so lange gut und unverdorben bleiben. Was man davon einkaufen muß, das kaufe man zu rechter Zeit, wenn es entweder am wohlfeilsten oder am besten ist.

Vorrathsgewölbe, Vorrathshaus, Vorrathskammer, sind Behältnisse, allwo man die Vorräthe bis zum Gebrauche aufbewahret.

Vorreiber, ist ein, in der Mitte gerades, und an einem oder beyden Enden krumm gebogenes schmales Stück Eisen, das sich um einen durchgeschlagenen, etwas scharf angezogenen Nagel drehen läßt; man braucht es an den Fensterbeschlägen und Fensterladen, um letztere sowol als die Flügel der erstern geschlossen, auch um die geöfneten Laden an der Wand fest zu erhalten.

Vorschlagen, Vorscheln, nennet man beym Dreschen, wenn die Garben zum erstenmale, und unaufgebunden, abgedroschen werden. Diese, auf solche Weise vorgeschlagenen Bünde werden die Vorschlagen, Vorscheln oder Kloppen genennt.

Vorschuß, heißt 1) alles Geld, welches man in irgend ein Gewerbe oder Geschäft stecket, um damit einen Gewinn zu machen. 2) Dasjenige Geld oder diejenigen Naturalien, die man jemanden, der dergleichen zu einer gewissen Zeit zu fordern hat, im voraus giebt, ehe diese Zeit eingetreten ist. 3) Bey dem Weinkeltern das, was sonst auch Vorlauf genennet wird, s. d. W.

Vorsprung, sind beym Worfeln des gedroschenen Getraides die schönsten und besten Körner, welche am weitesten auf der Tenne vorspringen, und vor dem übrigen Haufen zu liegen kommen.

Vorständer, s. Laßreiß.

Vorstand, Caution, ist eine größere oder kleinere Summe Geldes, welche ein Pachter seinem Verpachter, oder derjenige, der Geldeinnahmen und Rechnungen zu führen hat, an seinen Principal, bey seinem Antritte, zu des letztern Sicherheit zahlet, damit er etwas in Händen habe, woran er sich, in Ermangelung der richtigen Zahlungen, oder des gehörig beschaffenen Inventarii, bey der Zurückgabe halten kann. Gedachter Vorstand wird, je nachdem man darüber übereingekommen ist, entweder mit mehr oder weniger Procenten, oder auch gar nicht verzinset, und nicht eher wieder zurückgezahlet, als bis alle Prästanda prästiret, alle Rechnungen für richtig befunden, alle Gelder gezahlt, und alle Inventarienstücke in gehörigem Zustande wieder übergeben sind.

Vorstecker, ist ein jeder eiserner oder hölzerner Keil, den man vor irgend eine Sache, in eine dazu gemachte Oefnung stecket, damit sie nicht von ihrer Stelle verschoben werde. Diejenigen, die man vor die Wagenräder durch die Achsen stecket, werden Linnen, Lehnen genannt; und wenn noch ein eiserner oder hölzerner Deckel, zu Abhaltung des Staubes von der Wagenschmiere darüber befestiget ist, so heißen sie Decklinnen, Decklehnen. Am Pfluge wird der Pflugbalken mit

mit der Karre durch eine Kette verbunden, welche vermittelst eines in die Löcher des Balkens passenden, die Gestalt eines y habenden Vorsteckers festgehalten wird. Er führet auch den Namen König, und wird, wenn der Pflug tiefer gehen soll, weiter vor, soll er seichter gehen, zurückgesteckt. Um aber auch den Pflug noch genauer stellen zu können, als die Löcher vorschreiben; so hat er die oben gezeigte Gestalt, damit man die Kette entweder hinter den Vorstecker, oder in den Haacken desselben hängen kann, dieses heißt ein halbes, jenes ein ganzes Loch, oder $1\frac{1}{2}$, 2 Löcher rc., je nach der Anzahl der Löcher, um die man ihn vor oder rückwärts stecket.

Vorstehender Hund, Hühnerhund, ist ein, bey der Niederjagd unentbehrlicher Hund, welcher dadurch, daß er fest stehen bleibt, und mit unverwandten Angesicht nach einem Orte sieht, anzeiget, daß daselbst Hühner liegen. Manche stehen auch auf gleiche Weise vor Haasen, Enten, Schnepfen rc. Ein guter Hühnerhund muß eine gute Nase, d. h: einen scharfen Geruch haben, und in einer mäßigen Entfernung regelmäßig vor seinem Herrn auf- und abgehen, (revieren) das geschossene Wildpret bringen (appertiren), dem angeschossenen Haasen so lange nachgehen, bis er ihn fängt und apportirt, einen gesunden Haasen aber gar nicht achten, und guten Appell haben, d. h. auf jeden Ruf, Pfiff, oder Wink seines Herrn genau acht geben und ihn befolgen.

Vorstoß, Vorwachs, Stopfwachs, propolis, heißt 1) bey der Bienenzucht, das zäheste, dunkelste Wachs, womit die Bienen ihren Bau an den Seiten des Stockes befestigen, und vorzüglich im Winter das Flugloch damit verstopfen. Beym Auslassen des Wachses ist er der Rückstand, hat einen scharfen Geruch, und in der Heilkunde erweichende und zertheilende Kräfte für äußerliche Schäden. 2) Das eiserne Stück, welches man in die Achsen einläßt, damit die Räder solche nicht zu bald durchlaufen; man nennet ihn auch Stoßblech.

Vorvieh, ist bey nicht starken Schäfereyen, das Schaafvieh, welches dem Schäfer, außer seinem eingemengten Viehe, gehöret. Oder auch bey Lehnschäfereyen das, dem Schaafmeister gehörige Schaafvieh, zum Unterschiede desjenigen, welches den Knechten zugehöret, und Halteviehh genennet wird.

Urbar, ist 1) ein jedes zu Feld, Garten, Holz oder Wiese angebauete Stück Land, im Gegensatz des Wortes Laite, Lehde, s. d. Wort. 2) Das Geschäft des Bierbrauens, man nennt es Brauurbar, von dem Wort Urbs die Stadt, weil es sonst ein ausschließend städtisches Geschäft war, und in manchen Ländern noch ist.

Ur-

Urbarmachen, heißt eine Lehde oder unangebauetes Stück Land durch Bearbeitung in Feld, Garten, Wiese, Holz oder Teich verwandeln.

Urheb, nennet man an manchen Orten den Sauerteig, s. d. Wort.

W.

Waage, ist 1) beym Abwiegen irgend einer Sache das Werkzeug, wodurch die Schwere derselben im Vergleich mit einem Gewichte bestimmt wird. Man hat davon viererley Sorten: a) die **Balkenwaage**, bestehend aus einem hölzernen oder eisernen **Balken**, der auf seinem Mittelpunkte fest ruhet, nach beyden Enden zu aber auf- und unterwärts bewegt werden kann. Auf dem Mittelpunkte stehet ein kleiner eiserner Zapfen, die **Zunge** genannt, zwischen einem Gerüste, und an beyden Enden hängen die **Waagschaalen** an Stricken oder Ketten. In eine derselben thut man die zu wiegende Sache, in die andere das **Gewicht**; hängt nun die Zunge auf die Seite des Gewichtes, so muß man davon abnehmen, hänget sie hingegen auf die andere Seite, so muß man mehr Gewicht hinzuthun, und wenn die Zunge gerade inne stehet, so ist die rechte Schwere gefunden. b) Die **Schnellwaage**, bey welcher der Balken an einem Ende fest sitzet, an dem andern aber die Waagschaale hängt, worein der zu wiegende Körper gethan wird. Auf dem Balken sind die einzelnen Pfunde bis zum Centner abgezeichnet, und das Gewicht mit einer Zunge darüber dergestalt angebracht, daß es hin und hergeschoben werden kann, und dieses thut man so lange, bis man den Punct trift, auf welchem das Zünglein gerade inne steht, und dieses zeigt das richtige Gewicht. c) Die **Zieh-Feder-Sackwaage**, ist eine metallene Röhre, von verschiedener Länge und Dicke, worinnen eine wohlgehärtete, wie ein Kugelzieher gestaltete, Stahlfeder ist, an welcher unten ein eiserner, in der Feder hinauf und oben über dieselbe hinausgehender, und daselbst mit einem Ringe zum Halten versehener, auch mit Pfunden bezeichneter Stab befindlich ist. Unten an der Röhre aber ist der Haken zum Anhängen der zu wiegenden Sache angebracht. Je schwerer die Sache ist, je weiter zieht sie den Stab heraus, und das Gewicht, welches am nächsten an der Röhre in die Augen fällt, bezeichnet die wahre Schwere des Dinges. 4) Die **Decimalwaage**, ist eine neue, von einem Herrn v. **Schönberg zu Mücheln**, im Amtsbezirke **Freyburg**, im Chursächsischen **Thüringischen** Kreise wohnhaft, erfundene Waage, der sie auch selbst verfertiget, und bey dem dergleichen jederzeit fertig für 10 rthlr. das Stück zu haben sind Es ist eine Art von Balkenwaage, jedoch unter so einer

ner besondern Vorrichtung, daß man nur den zehnten Theil der Schwere der zu wiegenden Sache, als Gewicht nöthig hat. Z. B. um einen Centner zu wiegen, braucht man nur 11 Pfd. Schwere zum Gewicht, zu einem Pfunde 3 Loth und 2/3 Quentchen. 2) Beym Fuhrwerke ist eine Waage, welche auch an manchen Orten Geschirr genennet wird, das Werkzeug, woran das Zugvieh mit Strängen, Ketten oder Riemen gespannet wird. Es hat die Gestalt einer Balkenwaage, nemlich einen Balken oder Schwengel, welcher mittelst eines Ringes an den auf oder unter der Deichsel befestigten Haacken oder Bolzen gehangen wird. An diesem Schwengel sind die Ortscheidte, wie die Waagschaale mittelst einer Kappe an der Waage und einer am Ortscheidte, welche durch zwey in einander greifende Ringe verbunden sind. Je näher die Kappen des Balkens an dessen Enden stehen, je leichter hat das daran gespannte Pferd das Ziehen, und so umgekehrt. Will man daher ein junges Pferd schonen, so schlägt man die Kappe der andern Seite des Balkens weiter zurück, so wird dem einen Pferde das Ziehen in eben dem Maaße erleichtert, als es dem andern erschweret wird. Die Waage, welche beym vier- oder mehrspännigen Fuhrwerk vorn an die Deichsel gehangen wird, heißt die Vorlegewaage. 3) Beym Eisen heißt ein gewisses Gewicht, ein Waage-Eisen, bey rohem Eisen beträgt sie 5 Centner.

Wachtel, Tetrao coturnix, ist ein bekannter wilder Vogel, der im May in unsere Gegenden kömmt, und im September, nicht aus Kälte, sondern aus Mangel an Nahrung, nach Africa gehet, wo er den Winter über bleibt. Sobald sie hier angekommen sind, begatten sie sich, worauf ein Weibchen in ein, auf einem Getraidefelde in die Erde gescharrtes, und mit Gras ausgefüttertes Loch 10 bis 14 grünlich, weiß und braun gefleckte Eyer legt, woraus sie binnen 3 Wochen die Jungen brütet, welche bis in den August schon flugbar, und mit dem Alten fortzuziehen im Stande sind. Ihre Nahrung bestehet in Getraide, nebenbey auch in Beeren und Insecten. Sie sind bloß früh und Abends in Bewegung, den Tag über liegen sie stille. In der Gefangenschaft pflanzen sie sich nicht fort. Die Männchen hält man ihres Schlagens wegen, das sie früh und Abends hören lassen, in dunkeln Käsichten. Wegen ihres schweren Fluges sind sie leicht zu schießen, und wegen ihrer Dummheit leicht zu fangen, da sie, wenn man sie mit einer, die Stimme der Weibchen nachahmenden Lockpfeife lockt, blindlings in das aufgestellte Netz laufen. Sie werden sehr fett, ihr Fleisch aber ist nicht gesund, sondern verursachet Eckel und Erbrechen. Sie leben fünf Jahre.

Wachtelwaitzen, melampyrum arvense, ist ein Unkraut, das sich in gutem Boden häufig im Wintergetraide einfindet. Es hat

hat längliche dunkelrothe Blätter, und dergleichen Blüthen mit gelben Flecken, die Aehren sind kegelförmig, und der Saame braunroth. Das Mehl davon giebt dem Brodte eine blaue Farbe, doch ist es der Gesundheit unschädlich. Die ganze Pflanze des Wachtelwaitzens aber, welche auch auf Wiesen und in Wäldern wild wächset, ist ein gutes Viehfutter.

Wäsche, dahin gehöret alles leinene weiße Geräthe, welches sowol zur menschlichen Bekleidung, als zu Ueberzügen, auf die Betten, ingleichen zum Decken der Tische und andern Bedürfnissen gehöret, und wenn es schmutzig ist, gewaschen wird. Sie wird in Rücksicht ihres Gebrauchs in Leib- oder Anziehewäsche, Tischzeug, Bettzeug, Quehlen, und Vorhänge, getheilet; in Absicht auf ihre Behandlung ist sie schwarze Wäsche, wenn sie schmutzig ist, Roll- oder Mandelwäsche, wenn sie, nachdem sie gewaschen und getrocknet, gerollt oder gemandelt wird, siehe Rolle und Mandel; und Plattwäsche, dieses ist die feine Wäsche, welche, nachdem sie getrocknet, mit einem besondern Werkzeuge, die Platte genannt, worein ein passender glühender Stahl gethan, über- und glattgestrichen wird. Man muß stets auf Vorrath von aller in der Haushaltung nöthigen Wäsche halten, und wo ein Stück abgehet, solches sogleich wieder ersetzen, die schmutzige Wäsche aber an einem trocknen Orte vor der Fäulniß, und überhaupt vor Mäusen verwahren.

Wässern der Wiesen, ist bey hohen trocknen Wiesen nothwendig, theils um ihre Tragbarkeit zu befördern, theils um die Maulwürfe wegzuschaffen, weil diese kein Wasser vertragen können. Das beste Wasser dazu ist das Schneewasser beym ersten Thauwetter, doch ist es auch gut, wenn man sie nach der Heuerndte auch noch einmal wässern kann. Auch ist es eine gute Wiesendüngung, wenn man Feldwasser darauf leiten kann, dieses bringt viel gute Erdtheile mit. Kann man auf eine große oder mehrere Wiesen kein Wasser aus einem Flusse, Bache oder Graben leiten, so ist es sehr wohlgethan, wenn die Besitzer einer ganzen Strecke Wiesen zusammen treten, und durch ein, von einem Kunstwerke getriebenes Schöpf- oder Gießrad die Wässerung der Wiesen bewirken.

Wagen, ist ein Gerüst auf vier Rädern zum Fortbringen größerer oder kleinerer Lasten bestimmt. Dem Landwirthe ist unter der Menge nach ihren verschiedenen Gebrauch benannter Wagen, bloß der Rüstwagen merkwürdig. Dieser bestehet aus folgenden Stücken: 1) aus der Deichsel, zum Anspannen der Pferde, oder bey einem einspännigen Fuhrwerke, statt deren, aus der Gabel, oder Scheere, welche aus zwey Bäumen besteht, zwischen welche das Pferd eingespannt ist. 2) Aus der Vorderachse, woran die Arme sind, welche dieselbe mit der Deichsel verbinden. 3) Aus dem Langwagen,

wagen, der mit der Vorderachse durch den Schloßnagel verbunden, und in 4) der Hinterachse befestiget ist; 5) aus den Hinter- und 6) aus den etwas niedrigern Vorderrädern; 7) aus dem Rungestocke oder Rungeschemmel auf der hintern, und 8) dem Wendeschemmel auf der vordern Achse. In beyden stecken 9) die Rungen, welches in die Höhe stehende Stäbe sind, um die Leitern rc. daran zu lehnen und zu befestigen. 10) Aus dem Wagen-Bodenbrete, welches eine auf den Schemmeln sub. No. 7 und 8 ruhende starke eichene Pfoste, von der Breite ist, die der Wagen haben soll. Dieser Wagen heißt, wenn an beyden Seiten an die Rungen Leitern angelehnet werden, ein Leiterwagen, sind diese hoch und mit spitzigen Scheeren und Ladeketten, oder mit einem Erndtegerüste versehen, so wird er ein Erndtewagen; liegen statt der Leitern Breter, und zwar ein hohes an der einen, und ein niedriges an der andern Seite der Rungen, so ist er ein Mistwagen, und liegen endlich an beyden Seiten Flechten von Korbarbeit, oder hohe hölzerne Breter an den Rungen, und sind diese vielleicht noch überdieß mit einer Vorder- und Hinter- Giebelflechte oder einem Giebelbrete verbunden, so heißt er ein Flechtenwagen.

Wagenschmiere, ist eine, die Räder, Achsen und andere bewegliche Dinge am Wagen, wenn sie damit geschmieret werden, geschmeidig erhaltende Masse. Man nimmt zu deren Bereitung 12 Pfund schwarzes Pech, zerläßt es so, daß keine Flamme in den Kessel schlage. Dann nimmt man es vom Feuer, und läßt es etwas abkühlen, ohne es umzurühren; hierauf gießt man auf jedes Pfund Pech 1 Nößel Seifensiederlauge, oder in deren Ermangelung eine gleiche Menge Buttermilch, und noch eben so viel dickes Rübsen- oder Leinöl, worzu man den Bodensatz nehmen kann, hinzu, rühret alles wohl um, und wenn dann die Masse, wenn sie erkaltet, noch zu dick ist, gießt man noch so viel Oel hinzu, als nöthig ist, und rühret alles wohl durch einander.

Waid, Isaris tinctoria, ein an den Ufern der Meere und Flüsse wildwachsendes Futterkraut, mit einer rübenartigen Wurzel, dauert zwey Jahre aus. Im ersten Sommer zeuget sie viele, große, lange, und am Rande gekerbte Blätter, die sich auf der Erde ausbreiten. Im folgenden Frühjahre aber treibet sie einen daumendicken, 3 bis 4 Fuß hohen Stängel, mit zugespitzten Blättern, welcher kleine gelbe Blüthen ansetzet, die platte Schothen zurück lassen, wovon jede ein Saamenkorn enthält. Er liebt einen gemischten sehr fetten Boden, und ein warmes Klima. Der Acker wird durch viermaliges Pflügen, starke Düngung, und gehöriges Eggen vorbereitet, und sodann der Saame im Herbste oder zeitigsten Frühjahre reihenweise gesäet. Nach 5 bis 6 Wochen gehen die Pflanzen auf. In der Folge müssen sie fleißig gejätet und behackt werden. Wenn die

die untersten Blätter anfangen gelb zu werden, hält man die erste Erndte, die man dergestalt vollbringet, daß mit einem, besonders dazu gefertigten Eisen, alles Kraut bis an die Wurzel, jedoch ohne die Krone zu verletzen, abgestoßen wird. Bald darauf wachsen die Blätter wieder, und werden dann zum zweytenmale auf gleiche Weise gewonnen. In einem guten Boden und bey zeitiger Aussaat kann man drey bis vier Blättererndten halten, doch muß man einige Pflanzen verschonen, damit sie Saamen tragen. Die abgeschnittenen Blätter wäscht man, welket sie an der Luft ab, und verkauft sie an die Waidfabrikanten, die eine blaue Farbe daraus bereiten. Die Blüthen sind eine gute Bienenweide, und aus dem Saamen wird viel Oel gepreßt.

Wald, ist ein sehr großer mit Holz bewachsener Platz, von dessen Behandlung s. Holz. Wald nennet man auch die sämmtlichen Aeste großer Bäume, wovon man gemeiniglich sagt: „der Baum hat viel Wald".

Waldschnepfe, s. Schnepfe.

Waldung, Hölzer, nennet man alles zu einem Gute gehörige Holz, wenn es von einigem Belang ist.

Wallach, ist ein seiner Mannheit beraubter Hengst, siehe Pferd.

Wallachen, Reißen, Legen, nennet man das Geschäft, wodurch ein Hengst zum Wallach gemacht wird. Es geschieht auf dreyerley Weise: 1) durch den Schnitt, da der Hodensack aufgeschnitten, und die Geilen herausgenommen werden; sodann wird das Blut entweder durch Brennen gestillt, welches schmerzhaft und gefährlich ist, oder besser die getrennten Theile durch angelegte Klammern fest zusammen verbunden; diese nimmt man nach 24 Stunden weg, und wäscht den Schaden bis zur völligen Heilung täglich einigemale mit frischem Wasser. 2) Durch Klopfen, da man die Saamenadern durch Kneipen oder Zerquetschen und Zerschlagen vernichtet, dieses ist aber sehr schmerzhaft und gefährlich. 3) Durch Abbinden, dieses ist bey Pferden nicht, wohl aber bey Ochsen, Böcken und Stähren gebräuchlich; es ist das sicherste Verfahren, bey Pferden aber zu langweilig, weil man sie mehrere Wochen nicht zur Arbeit brauchen könnte. Manche reißen die Hengstfohlen ganz jung; da man aber um diese Zeit die Geilen noch nicht gehörig finden kann, weil sie solche noch nicht herunter gelassen haben, so wird oft der Zweck nicht ganz erreicht. Andere thun es, sobald das Fohlen die Geilen herunter gelassen hat, und da ist es den Fohlen auch am wenigsten gefährlich; noch andere warten damit, bis der Hengst schon einige Jahre alt ist, und sich nicht wohl mehr bändigen läßt, und solche Wallachen behalten dann immer mehr Muth und Kräfte, als früher gerissene, sie haben aber auch

auch bey der Operation mehr Gefahr zu befürchten. Die beste Jahreszeit dazu ist im Frühjahre und Herbste, wenn es weder zu warm noch zu kalt ist.

Walmziegel, s. Ziegel.

Walze, Walbreche, ist ein, 3 bis 4 Ellen langer, runder oder achteckigter Klotz von hartem Holze, der an beyden Enden mit eisernen, in einem Gerüste laufenden Zapfen versehen ist. Man braucht sie um die Erdklöße auf dem Acker zu zermalmen. Man hat 1) die gemeine Ackerwalze, welche entweder rund oder achteckigt, übrigens aber zu bekannt ist, als daß deren weitläuftigere Beschreibung hier nothwendig wäre. 2) Die Stachelwalze, diese wird besonders in sehr festem Boden, wo die Klöße schwerer zu zermalmen sind, und in verquecktem Felde gebraucht, um die Erde von den Quecken abzusondern. Sie bestehet nach Fig. 47. aus einem Klotze, wie die gemeinen Feldwalzen von der größten Art, welcher rund umher mit pyramidenförmig und eckigt geschmiedeten eisernen Zinken besetzt ist. 3) Die Straßenwalze ist so lang, als der Fuhrweg breit ist, aber sehr dick und schwer, und dienet dazu die holprichen Straßen eben zu machen. 4) Die Gartenwalze ist so klein und leicht, daß sie von einem Menschen gezogen werden kann; man hat sie mit und ohne Stacheln. Man hat auch steinerne zum Ebenmachen der Gänge.

Walzen, ist die Feldarbeit, welche mit der Walze vorgenommen wird, da man mit derselben auf dem Felde auf- und niederfähret. Sie geschiehet 1) auf dem Sommerfeldern, wenn das Sommergetraide aufgegangen, auch bey sehr trockner Witterung gleich nach der Saat, um mehr Feuchtigkeit im Felde zu behalten. 2) Auf allen Feldern, wohin man Körner oder Pflanzen steckt, vor dem Stecken, wenn der Acker dazu schon gepflüget und geegget worden, um ihn recht eben zu machen. 3) Auf allen Feldern, wo man Mist untergepflüget hat, um ihn vollends mit Erde zu bedecken. 4) Auf jedem Acker, der viel Klöße hat, vor dem Pflügen zur Saat, und 5) besonders mit der Stachelwalze auf sehr verqueckten Feldern, nach jeder Pflugart; nachdem solche wieder eingeegget worden. Im Herbste darf diese Arbeit nicht vorgenommen werden, weil man dadurch dem Acker die Empfänglichkeit für das Anziehen der fruchtbaren Theile der Winterwitterung entziehet.

Walzende Grundstücke, s. theilbare Güter.

Walzengerüst, ist das Gerüst, worinnen die Walze läuft. Es bestehet aus zwey ohngefehr $1\frac{1}{2}$ Elle langen, beynahe halbzirkelförmigen Hölzern, Hörner genannt, an deren eines Ende das Zugvieh gespannt wird, in der Mitten aber eiserne Pfannen befindlich sind, worinnen die Zapfen der Walze laufen. Sie sind vorn und hinten mit einer Stange verbunden, welche so lang ist als die Walze.

Wasserschnepfe, siehe Schnepfe.

Wau, Wauhe, Reseda luteola, ist ein, allenthalben an Wegen und unbebaueten Orten wildwachsendes Farbekraut, mit langen dünnen Wurzeln, welche einen scharfen Geschmack und Geruch, beynahe wie Rettig, haben. Die Blätter sind lanzettförmig, die Stengel rauch, krumm, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Elle lang, und haben viel Nebenstängel. Im May und Junius zeigen sich blaßgelbe Blüthen, die in traubenartigen Aehren beysammen stehen, und lange eckigte, mit schwarzen Saamenkörnern angefüllte Hülsen hinterlassen. Sie verlanget einen leichten trocknen Boden, mäßige Düngung aber gute Bearbeitung, nach welcher der Saame zu Anfange des Augusts dünne gesäet, und flach untergeegget wird. Man muß das Feld vom Unkraute rein halten, im folgenden Sommer, wenn der Saame zu reifen anfängt, die Pflanzen mit der Wurzel ausziehen, trocknen, und in Bündel zusammen binden. Alles daran, Saame, Schoten, Blüthen, Blätter, Stängel und Wurzeln, sind zu Bereitung einer schönen gelben Farbe brauchbar. Eine Abart davon ist die wohlriechende Resede, reseda odorata, die man ihres guten Geruchs halber in Gärten und Blumentöpfen ziehet. Das Kraut beyder Pflanzen ist ein urintreibendes Mittel.

Wehr, ist ein queer durch einen Fluß aufgeführter Damm, in der Absicht, dadurch einen Wasserfall zu bilden, damit es die darunter angelegten Mühlen treibe. Es muß, wenn es fertig ist, einen Sicherheitspfahl bekommen, nach welchem der Wasserstand abgemessen wird. Und es kann kein Bau daran anders, als mit Zuziehung der Obrigkeit des zunächst darüber und darunter liegenden Müllers, und noch eines oder zweyer verpflichteten unpartheyischen Müller vorgenommen werden.

Wehrvieh, nennt man bey Schäfereyen dasjenige Schaafvieh aller Art, welches nach dem Verkaufe des Merzviehes bey der Winterzählung in den Winter geschlagen wird, d. h. den Schäfereybestand für den Winter ausmacht. Man rechnet gewöhnlich auf 100 Stück Wehrvieh 38 alte, 12 Zeitschaafe, 18 alte Zeithammel, 13 Kälber, 12 Hammellämmer, mit Inbegriff von 1 alten, 1 Zeitbock, und 1 Bocklamm.

Weiberlehn, Allodium, ist ein solches Gut, das auch Weibspersonen in Lehn empfangen und besitzen können.

Weide, Salix, ist ein wilder Baum, der ein eigenes Geschlecht ausmacht, zu welchen 42 Gattungen gehören. Die männlichen und weiblichen Blüthen stehen auf verschiedenen Stämmen, nur bey einigen Arten hat man Zwitterblüthen. Die weiblichen Blüthekätzchen lassen eine eyrunde zweyschälige Saamenkapsel mit einem

nem Fache zurück, worinnen 4 in einen wolligen Umschlag gehüllte Saamenkörner befindlich sind. Dieß Geschlecht der Weiden bestehet aus vier Familien, 1) mit glatten gezähnten Blättern, dazu gehören: die Lorbeerweide, S. pentandra, die Buschweide, S. triandra, die Goldweide, S. vitellina, die Bruchweide, S. fragilis, die Bachweide, S. monandra, die Purpurweide, S. purpurea, welche hochstämmig wächset, die Babylonische Trauer-Trähnenweide, S. babylonica, und andere. 2) Mit glatten ungezähnten Blättern, diese wachsen sehr selten in Deutschland, und sind nur auf den höchsten Gebirgen anzutreffen, auch von keiner sonderlichen Nutzbarkeit. 3) Mit wolligen ungezähnten Blättern, von dieser sind merkwürdig die Sandweide, S. arenaria, die Matten-Koppelweide, S. incubacea, die Rosmarinweide, S. rosmarinifolia. 4) Mit wolligen, unordentlich gezähnten Blättern. Von dieser sind unter andern zu bemerken: die Sahlweide, S. caprea, die Korbweide, S. viminalis, die weiße Silberweide, S. alba. Die Weiden sind sehr nützliche Bäume, die kleinen buschartigen Weiden sind sehr gut zu Verwahrung der Dämme und Ufer wider das Reißen des Wassers. Ihre zähen biegsamen Zweige machen sie zur Korbmacherarbeit geschickt. Von manchen Arten, besonders von der Silberweide, ist die Rinde ein eben so gutes Mittel wider das Fieber, als die Chinarinde. Die Rinde großer Weiden ist für die Gerber brauchbar; die Wolle in den Saamenkapseln taugt zum Ausstopfen der Kissen und Matratzen. Sie wachsen ungemein geschwind, und sind leicht fortzupflanzen. Jeder Zweig oder Ast (Satzweide), den man im Frühjahre in die Erde steckt, bekleibet, wenn man nur dabey die Vorsicht beobachtet, die Rinde nicht abzuschieben. Die meisten Gattungen erwachsen zu Bäumen; im 50sten Jahre erreichen sie ihre vollkommene Größe, und dauern 100 Jahre, wobey man alle 4 Jahre die Aeste abhauen, und zur Feuerung nutzen kann. Dieses Geschäft heißt, die Weiden köpfen, köllen; es ist am besten im Frühjahre vorzunehmen, wenn der Saft schon in den Aesten ist, und sie ausschlagen wollen. Theils, damit keine Nachtfröste den verwundeten Weiden schaden, theils damit der überflüßige Saft herauslaufe, der sonst, wenn er keine Aeste fände, den Stamm zersprengen würde. Die Aeste müssen nahe am Stamme, in einer schrägen Richtung und ganz glatt abgehauen werden.

Weidig, Geweidig, Weidengewehrig, ist ein mit vielen Weiden besetzter Platz.

Weife, ist ein Werkzeug, worauf man gesponnenes Garn von der Spule windet, und durch dazwischen geknüpfte Fäden in Gebinde oder Strehne abtheilet. Es giebt zweyerley Weifen, 1) die Handweife, welche aus einem, eine

eine Elle langen hölzernen Stiele bestehet, an dessen beyden Enden kürzere Querhölzer, gegen einander kreutzweiß stehend, befestiget sind, woran man das Garn von der Spule durch Wenden der Weife, weift oder windet; wenn zwanzig Fäden um sind, hat man ein Gebind, und bezeichnet solches durch Anbinden eines Fadens. 2) Die Schnappweife bestehet aus einem, zwey oder vier Ellen im Umkreise haltenden Rade; am Ende der Achse desselben greift eine Schraube ohne Ende in ein Stirnrad von 20 oder 40 Zähnen, welches, so oft es herum kommt, vermittelst einer Vorrichtung einen hellen Schlag giebt, unterdessen hat man durch Umdrehen des Rades an der Kurbel von der in der linken Hand locker gehaltenen Spule 20 oder 40 Fäden, und also ein einfaches oder doppeltes Gebind abgeweifet, welches man durch Anknüpfen mit einem Faden bezeichnet.

Wein, ist die Frucht des Weinstockes, Vitis vinifera. Dieser fand sein erstes Vaterland in Asien, von da er auch nach Europa übergegangen ist, doch gedeihet er nicht jenseit des 56sten Grades nordlicher, und des 30sten Grades südlicher Breite. Wildwachsend bringt er in dem besten Lande schlechte Trauben, er verlangt daher Cultur, und diese wird auf folgende Weise bewirkt. Die Fortpflanzung kann zwar auch durch Saamen geschehen; weil es aber zu mühsam ist, so bewirket man sie durch Absenker und durch Schnittlinge. Ein Absenker ist die schönste Ranke eines fruchtbaren Stockes, die man neben demselben in eine flache lange Grube (Senkgrube) biegt, und mit Erde bedeckt, doch so, daß die Spitze der Ranke etwa fingerslang aus der Erde hervorsteht. Die beste Zeit dazu ist im May, wenn der Weinstock auszuschlagen anfängt. Schnittlinge sind jährige Sprossen, die man von gutartigen Stöcken abschneidet, oben verkürzet und ihnen ohngefehr 18 Zoll Länge läßt. Hierauf macht man einen Graben, den man mit lockerer Erde andoch nicht ganz voll füllet, sondern noch eine reichliche halbe Elle fehlen läßt; in diesen legt man den Schnittling waagerecht, biegt aber die Spitze in die Höhe, und bindet ihn unter dem obern Knoten an einen Pfahl. Dann beschüttet man ihn mit Erde, womit man auch das obere Ende bedecket; hiezu ist der Merz die beste Zeit. Den Sommer durch treibt er kleine Schößlinge und an allen drey Knoten, Wurzeln. Im Herbste lockert man die Erde am Pfahle auf, schneidet oder bricht die Schößlinge gerade am Knoten weg, nimmt auch dem obern Knoten die Wurzeln, und bedeckt hierauf alles wieder mit Erde. Im folgenden Sommer zeigen sich schon stärkere Schößlinge, die man im zweyten Herbste, bis auf einen oder zwey Knoten, abschneidet, und die Wurzeln vom obern Knoten, ebenfals wieder abmacht. Im dritten und vierten Herbste wird diese Arbeit wiederholet, die jungen Schosse,

wenn sie zu schwach sind, bis auf $1\frac{1}{2}$, die stärkern bis auf 2 — 3 Knoten verkürzet, und die Wasserwurzeln am obern Knoten abgelöset. Im vierten oder fünften Jahre trägt er Trauben. Die Nebenranken, welche keine Trauben versprechen, ingleichen die an den Hauptranken in den Winkeln der Blätter hervorwachsenden jungen Schöße (Geitz), müssen von Zeit zu Zeit abgenommen werden. Das Beschneiden geschieht im Herbste, da man die, im Sommer getriebenen Schoße bis auf vier oder sechs Schoße abschneidet. Altes Holz treibt keine Fruchtreben. Im Frühjahre muß das Beschneiden nicht zu spät vorgenommen werden, weil dem Stocke sonst zu viel Säfte (Blut, Trähnen) entgehen würden. Der Weinstock liebt lockern warmen Boden, und viel Sonne, vorzüglich aber Anhöhen, die gegen Morgen und Mittag liegen. Er braucht nur alle 6 bis sieben Jahre gedünget zu werden. Man nimmt dazu alten verfaulten Mist, der aber nicht an die Wurzeln kommen darf. Man kann alte Stöcke wieder tragbar machen, wenn man sie in die Erde gräbt. Die Reifzeit der Trauben ist bey uns vom September bis zu Anfange des Novembers. Manche Sorten werden gar nicht recht reif. Fallen zeitige Fröste ein, so kann man sie mit den Reben abschneiden, im Keller aufhängen, und da vollends reif werden lassen; oder auch durch Pfropfen auf zeitigere Sorten, zu einer frühern Reife bringen. Die hier zu Lande am besten reifenden und gerathenden Sorten sind: der Gutedel, der frühe schwarze, der weiße und schwarze Muscateller, der rothe und weiße Traminer, der Petersilien-Corinther- und Schweitzerwein.

Im Herbste zeichnet man die nicht tragenden (unträchtigen) Stöcke aus, und wenn dann ein Nachtfrost erfolget, nimmt die Weinlese ihren Anfang, überhaupt aber muß man nicht eher und nicht später lesen, bis die Trauben vollkommen reif sind; im ersten Falle würde sonst der Wein sauer, und im zweyten die Trauben welk werden, und dadurch dem Weine viel an seiner Menge und Güte abgehen. Um recht guten Wein zu bekommen, muß man in jedem Weinberge dreymal lesen; das erste Mal nimmt man die schönsten, reifsten und besten Trauben, und sondert alle verfaulte, verbrannte, unreife, oder von Insecten gestochene Beeren ab. Dabey schneidet man die Trauben so kurz als möglich ab, weil der Stiel sehr bitter ist, und bey vielen Stielen dem Weine etwas von dieser Bitterkeit mitgetheilet wird. Das zweyte Mal lieset man solche Trauben, die zwar große und viele Beeren, aber sehr nahe beysammen hängend tragen, wenn sie auch noch nicht so völlig reif sind, als beym erstenmale. Das dritte Mal hingegen nimmt man alle noch übrige Trauben ohne Unterschied; von der ersten Lese wird der beste, von der zweyten ein mittelmäßiger, und von der dritten ein geringer Wein oder gu-

ter Weinessig. Bey warmem Sonnenscheine wird um 10 Uhr, scheint die Sonne aber nicht so warm, erst nach 11 Uhr zu lesen aufgehöret, allezeit aber mit Tages Anbruch angefangen. Man legt die Trauben ganz behutsam in Butten oder Körbe, und bringet sie unverzüglich auf die Kelter, Weinpresse, allwo sie gekeltert, d. h., mehreremale gepreßt werden. Der Vorlauf (s. d. Wort) und der Wein der ersten und zweyten Presse werden besonders genommen, und geben den besten, und der von der folgenden, auch besonders gethan, giebt den geringern. Man sorge dafür, daß der auf den Trauben befindliche Thau und Reif mit in die Kelter komme; zu dem Ende schneide man die Trauben ganz behutsam ab, und bedecke im Hintragen die Körbe oder Butten mit einem feuchten Tuche. Den neuen Wein schafft man in neuen Fässern in den Keller, und legt die Fässer ordentlich auf Lager zusammen, doch so, daß ein ziemlicher Zwischenraum übrig bleibe, um im Nothfalle von allen Seiten zu den Fässern kommen zu können. Wenn der Most an der Luft gegohren hat, macht man das Faß etwas, aber nicht völlig zu, damit der Wein noch etwas von seinem allzugroßen wilden Feuer verliere. Im Januar ziehe man ihn ab, damit er eine bessere und klärere Mutter den Winter hindurch bekomme, und im Frühjahre viel heller werde, als wenn er den ganzen Winter durch auf den Hefen liegen bleibe. Ueberdieß wird er auf den Hefen leicht dick und zähe, und verliert seinen natürlichen Geschmack. Zum Abziehen bediene man sich solcher Fässer, worauf schon ähnliche, und wo möglich bessere Weine gelegen haben; nicht Fässer vom blanken Weine zu rothen, und noch weniger vom rothen, zum blanken Weine. Diese Fässer brühe man vorher mit siedendem Wasser aus, fahre mit einem stumpfen Besen hinein, fülle sie mit frischem Wasser wieder an, und lasse dieses so lange darinnen, bis man den Wein darauf bringet. Hierzu nehme man nie neue Fässer, diese kann man nur zum Moste brauchen. Im ersten Jahre zieht man den Wein gewöhnlich zweymal, nemlich im Frühjahre und Herbste; ist er aber sehr stark, so wird er auch in der Rosenblüthe noch einmal abgezogen. Im zweyten wird er zweymal, im dritten nur einmal abgezogen, und nun bleibt er liegen. Beym Abziehen giebt man ihm einen Einschlag, gewöhnlich nimmt man dazu schmale Leinwandstreifen, die man durch Schwefel ziehet, und dann angezündet in das Spundloch hält, ehe man den Wein in das Faß thut; besser aber ist, eine angezündete halbe Muscatennuß an einem Faden in das Faß zu hängen, denn der Schwefel ist der Gesundheit schädlich. Der Einschlag giebt ihm Farbe, Kräfte und Dauer, aber zu starker Einschlag verursachet ihm einen unangenehmen Geschmack. Weil der Wein sich nach und nach in den Fässern verzehret, so muß man ihn alle Monate, und zwar mit

ältern

älterm und besserm Weine, als derselbe im Fasse ist, auffüllen. Bey hellem Wetter kann man des Morgens und Abends bisweilen die Kellerlöcher öfnen.

Weinberg, Weingarten, heißt derjenige Ort, wo man besonders den Weinbau, oder die Erziehung der Weinstöcke und Gewinnung der Weintrauben betreibet. Der Boden darzu darf nicht naß und nicht lehmig, hingegen muß er etwas steinig seyn. Die beste Lage darzu ist eine Anhöhe, deren Abhang gegen Morgen oder Mittag liegt. Nässe leitet man durch Gräben ab, und zu festen Lehm- oder Thonboden macht man durch Vermischung mit Sand lockerer. Zu große Steine sammlet man, und schafft sie weg; den gänzlichen Mangel an Steinen aber ersetzt man durch Kieß.

Weindrossel, s. Drossel.

Weinstock, ist die Pflanze und in der Folge das Gewächs, worauf die Weintrauben wachsen.

Weintraube, ist die Frucht des Weinstockes, nemlich eine längere, kürzere, stärkere oder schwächere Traube, woran sich die Weinbeeren erzeugen.

Weißbier, s. Bier.

Weißdorn, der gemeine Hagedorn, ist ein dorniges Strauchgewächs, dessen Wurzeln sich weit verbreiten, sein Stamm rothgelblich und seine Zweige grau sind. Er blühet im May, und bringt im October rothe Beeren, deren jede 2 bis 3 Kerne enthält, zur Reife. Er kann durch Ableger, Pfropfen und Saamen fortgepflanzet werden, gewöhnlich geschieht es auf die letztere Weise. Man braucht ihn besonders zu lebendigen Befriedigungshecken; kann man hiezu wilde Stämme haben, so setzt man solche dahin, außerdem säet man Saamen auf ein besonderes Beet, den man dadurch gewinnt, daß man die reifen Beeren mit einer hölzernen Keule in einem hölzernen Gefäße zerreibet, und dann mit Wasser den Unrath von den Kernen absondert. Dann vermischt man diese mit Sande, und läßt sie so in einem thönernen Topfe den Winter durch in einer warmen Stube stehen, worauf man sie im Frühjahre aussäet. So vorbereitet, gehen sie im ersten, außerdem aber erst im zweyten Jahre auf. Der Boden, wo die Hecke hinkommen soll, muß ein Jahr vor der Anpflanzung umgegraben werden; dann setzet man im Frühjahre die auf einem andern Beete gezogenen jungen Stämme, ohngefehr Daumensdick, ein; ist der Boden lehmig, so kann es auch im Herbste geschehen. Dann schneidet man sie bis etwa eine Spanne lang über der Erde schräg ab, gießt die Wurzeln an, und tritt die Erde fest. Man hält sie sodann vom Unkraut rein, und begießet sie bey trocknem Wetter. Im folgenden Frühjahre schneidet man sie dicht über der Wurzel ab, und bedecket sie mit Erde. Nach zwey Jahren durchflechtet man die neuen Schößlinge, und bindet den Zaun ein, welches man etliche

Jahre nach einander wiederholet, niemals aber schneidet, sondern die Zweige durch Flechten möglichst in einander verstecket. Nach 8 bis 10 Jahren aber kann man sie um Johannis mit der Baumscheere beschneiden. Ein solcher Zaun dauert über 100 Jahre, wenn man nur immer da, wo Lücken entstehen, neue Stämme einsetzet. So lange sie jung sind, müssen sie von außem durch eine andere Befriedigung wider den Anlauf des Viehes verwahret werden. Nächstdem kann auch das weißliche, mit bräunlichen Adern durchzogene sehr harte Holz des Weißdorns, zu Drechslerarbeiten gebraucht, und aus den geraden Schößen, wenn man solche beitzet, Spatzierstöcke gemacht werden. Eine Abart davon mit gefüllten Blumen, pflanzet man in Lustgärten zur Zierde an.

Weisel, Weiser, siehe Biene.

Weißpappel, s. Pappel.

Weiße Rüben, s. Rübe.

Weitzen, Triticum, ist die vorzüglichste unter allen Getraidearten, welche das weißeste und feinste Mehl giebt, wovon man Brod, besonders aber Semmel, Kuchen, und anderes Backwerk, auch Mehlspeisen bereitet. Nicht minder kann man aus Weitzen Weißbier brauen, Brandweinbrennen, und vorzüglich Stärke machen. Man theilt den Weitzen in Rücksicht der Körner, die er trägt, ein, in gelben und weißen, dieser giebt schöneres und mehr Mehl, ohnerachtet jener größere Körner hat. In Ansehung der Säezeit theilt man ihn in Winter- und Sommerweitzen, wovon jedoch ersterer, welcher auch am meisten gebauet wird, dem letztern, sowol in Absicht auf den Ertrag, als auf die Güte der Körner, weit vorzuziehen ist. Vom Winterweitzen sind folgende Sorten bey uns gewöhnlich: 1) der glatte Winterweitzen, Tr. hibernum, 2) der Bartweitzen, Tr. aristis munitum, 3) der Englische Weitzen, Tr. turgidum, 4) der Syrische Weitzen, Tr. Syricum, welcher unser Klima nicht allemal gut vertragen kann, aber, wenn er einmal anschlägt, erstaunlich reichlichen Ertrag giebt. Vom Sommerweitzen ist zu merken: 1) der gewöhnliche Sommer- oder Böhmische Weitzen, mit und ohne Grannen, Tr. aestivum, 2) der Wunder-Josephs-Vielzeilige-Tausendfache-Reichs- oder Traubenweitzen, Tr. compositum, welcher aus einer Wurzel 6 bis 10 starke Halme, und an jedem 4 bis 5 Hauptähren treibt, deren jede wieder mit eben so viel Nebenähren versehen ist. Im südlichen Italien wird er am häufigsten gebauet, bey uns aber artet er aus, doch erhält er sich länger vieljährig, wenn er im Herbste, als wenn er im Frühjahre gesäet wird. 3) Der Pohlnische Weitzen, Tr. Polonicum, wird sehr hoch von Stängeln, hat große, und beynahe handbreite Aehren, mit äußerst langen Grannen; er kann auch

auch über Winters gesäet werden. Der Weitzen verlanget einen fetten, etwas schweren Boden, gute Zubereitung, aber nicht überflüssige Düngung, weil er sonst lager wird. Diesem Uebel sucht man zwar wohl durch Abhüten mit den Schaafen im Winter, und durch Schrapfen im Frühjahre abzuhelfen, allein man benimmt ihm dadurch gemeiniglich die Kräfte, so, daß er nur kleine Aehren und wenig Körner bekömmt. Die Säezeit ist am besten 8 Tage vor, bis acht Tage nach Michael. Er ist besonders einer Krankheit ausgesetzt, der Brand genannt, wovon ein mehreres bey dem Worte Brand im Weitzen nachzulesen ist. Hier will ich nur so viel anmerken, daß ich ein ganz sicheres und untrügliches Mittel wider den Brand im Weitzen erfunden habe, welches ich um deswillen bey dem Worte Brand noch nicht angeführet habe, weil ich von seiner Bewährtheit noch nicht hinlänglich überzeugt war; nun bin ich es aber dadurch, daß in diesem Jahre der damit angemachte Saamenweitzen keinen Brand hatte, ohnerachtet alle andere Weitzenäcker darneben mit Brande reichlich versehen waren. Ein mehreres davon werde ich nächstens in einer besondern Schrift bekannt machen. Der Sommerweitzen nimmt mit geringerem Boden vorlieb, und wird im zeitigen Frühjahre als zweyte Frucht nach der Düngung in ein, das Jahr vorher besömmertes, im Herbste gestoppeltes, und im Frühjahre zur Saat gepflügtes Land gesäet.

Welle, heißt ein jeder rund gearbeiteter Baum, der am Zapfen zwar fest gemacht ist, aber sich doch um sich selbst beweget, und andern an ihm eingezapften oder durch Getriebe mit ihm verbundenen Dingen Bewegung mittheilet, oder von ihnen empfängt. Man hat stehende und liegende Wellen; unter letztern sind besonders die Mühlwellen merkwürdig. Welle nennt man auch gehackte Reißbunde von verschiedener Größe. Sind sie so lang, daß man nur das abgehauene Buschholz zusammen bindet, ohne es weiter zu zerhacken, so heißen sie Buschwellen.

Wellerwand, Lehmwand, ist eine von Lehm, der mit Stroh durchknetet ist, aufgeführte Wand. Es sind entweder Tragewände, welche das Dach eines Gebäudes tragen müssen, diese müssen 1 – $1\frac{1}{4}$ – $1\frac{1}{2}$ bis 2 Ellen stark seyn, oder es sind Einfassungs- oder Scheidewände, welche wenig oder nichts zu tragen haben. Diese brauchen nur halb so stark zu seyn. Aber jede Wellerwand muß auf einem tüchtigen Füllmunde von Bruchsteinen etwas breiter als die Wand, und eben so tief als sie breit ist, und auch eben so hoch über der Erde gemauerten Grunde ruhen. Eine Florwand oder Umfassungswand irgend eines Gartens, Hofes rc., muß mit einem Dache von Ziegeln, Stroh oder Schindeln versehen seyn. Aber wenn es ein Strohdach ist, muß es noch über dem Strohe 3 Zoll hoch abschüssig

von beyden Seiten mit Erde belegt seyn. Ueberhaupt braucht man nicht gerade Lehm zur Wellerwand zu nehmen, sondern es taugt jede Erde, nur nicht Sand, dazu, doch muß sie von allen Steinen befreyt werden. Alte eingefallene Lehmwand ist eine gute Düngung. Eine Wellerwand aufführen, nennt man **wellern**, und die solches verrichten, **Wellerleute**, **Lehmhandthierer**.

Welsches Huhn, s. Truthuhn.

Welschkohl, s. Kohl.

Wenden, ist 1) eine Pflugart, und zwar giebt man einem solchem Felde, das 3 oder viermal gepflüget wird, den Namen **Wendeart**. 2) Eine Wiesenarbeit, da man das dürre zu machende und breit auf der Wiese liegende Gras täglich mehreremale mit dem Harken umwendet, um es von allen Seiten der Luft und Sonne auszusetzen. 3) Eine Bodenarbeit, da man das auf dem Boden liegende Getraide mit der Stoßschaufel umstößt, um es für Dumpf und Würmern zu verwahren. Man muß solches vorzüglich oft thun. 4) **Einwenden** nennt man, wenn man an den Enden der Aecker mit dem Pfluge oder der Egge einlenket; ein solcher Ort wird **Vorgewende**, **Vorart**, (s. d. W.) genennet.

Wendeacker, **Wendling**, ist ein Acker, welcher die Servitut hat, daß alle diejenigen, deren Aecker darauf stoßen, sich darauf mit dem Pfluge einwenden dürfen. Er muß, wie natürlich, die eingeführten Arten halten, und darf nicht eher bestellt werden, bis die darauf stoßenden Stücke bestellt sind, welche jedoch ebenfalls die Arten halten müssen, und nicht außer den festgesetzten Zeiten beartet werden können.

Werfen, nennt man 1) die Fortpflanzung mancher Thierarten, z. B. der Hunde, Schweine 2c. 2) Sagt man es von Bretern und anderm Holze, wenn es sich krumm ziehet. Dieses zu vermeiden, lasse man es vor dem Gebrauche gehörig austrocknen.

Werg, **Wirrig**, **Hede**, ist das gröbste vom Flachse, welches durch die Hechel davon geschieden, besonders gesponnen, und grobe Leinwand daraus gemacht wird. Das gröbste Werg nennet man **Kuck**, und spinnet es nicht vom Rocken, sondern durch Kämme.

Werkschuh, s. Schuh.

Wermuth, artemisia absynthium, ist eine, allenthalben an alten Gebäuden und Wegen wildwachsende Pflanze. Ihre Stängel wachsen etwa eine Elle hoch, und treiben zusammen gesetzte, vielspaltige Blätter, an deren Spitzen sich gelbe, runde, niederhängende Blumen zeigen. Sie hat einen sehr bittern Geschmack. Die Blätter werden in den Apotheken gebraucht als Mittel wider Schwäche und Säure im Magen; man kann sie auch unter den Hopfen beym Bierbrauen thun. Sie geben dem Biere einen bittern Geschmack,

schmack, und verwahren es für Säure. Auch die Färber können sie gebrauchen; mit bloßem Wasser abgekocht, färben sie blaßgelb, mit Alaun versetzt, citronengelb, mit grünem Vitriol, olivengrün, und mit Kochsalz bräunlich grün. Läßt man sie mit Most gähren, so bekommt man Wermuthwein. In den Gärten pflanzt man mehrentheils den Römischen oder Pontischen Wermuth, Art. pontica an, welcher weniger bitter schmeckt, aber einen gewürzhaftern Geruch hat. Außerdem hat man noch verschiedene Abarten, wovon wir nur den Beyfuß Art. vulgaris, und den Dragun, Esdragon, Art. dracunculus anmerken wollen. Erstern pflegt man als Gewürz in die Gänse, welche man bratet, zu stecken, welchen er einen gewürzhaften Geschmack beybringet.

Werth, ist das Verhältniß zweyer Dinge gegen einander, vorzüglich aber einer Sache, wenn man sie gegen Geld vergleicht. Bey der Landwirthschaft wird der wahre Werth durch die Taxe von unpartheyischen Taxatoren erörtert. Wenn jemand seiner Sache selbst einen Werth beylegt, unter welchem er sie nicht verkaufet, so heißt dieses der Preiß derselben. Wenn ein anderer mit ihm über diesen Preiß einig wird, so heißt dieses der Kaufpreiß. Wenn Dingen, die vom Lande in die Stadt gebracht werden, als Getraide, Fleisch, und andere Victualien, um einen gewissen, von der Obrigkeit bestimmten Preiß verkauft werden, so heißt dieses der Marktpreiß.

Wetterhaufen, Windhaufen, sind die kleinen Schober, worein das Heu, wenn es halb welk ist, des Abends gesetzt wird, damit es die Nacht hindurch nicht so sehr vom Thau angefeuchtet werde, als wenn es in der Breite liegen geblieben wäre.

Weyde, Hutung, ist jeder Platz, wohin man Vieh treibet, damit es daselbst fresse. Man hat Koppelweyden, Gemeinheiten, wohin verschiedene Ortschaften ihr Vieh zu treiben berechtiget sind; Gemeindeweyden, wohin nur die ganze Gemeindeheerde, oder jedes einzelne Gemeindemitglied mit dem Zugviehe treiben darf, und Privatweyden, wo nur einem Gute das Hüten des Viehes erlaubt ist. Die Weyden sind ferner bloße Hutweyden, Hutungen, Anger, die zu nichts anderm, als zum Hüten des Viehes bestimmt sind, oder es sind geschlossene Weyden, als: Aecker, Wiesen und Hölzer, die nur zu gewissen Zeiten behütet werden dürfen; die Felder, wenn sie braach liegen, oder abgeerndtet sind, die Wiesen nach der Grummterndte bis zu einem festgesetzten Tage im Frühjahre; gemeiniglich wird dazu der erste May angenommen, und die Hölzer nach Verfluß einer gewissen Anzahl Jahre; nach der Abholzung. In Rücksicht der Weyde auf Wiesen, wäre zu wünschen, daß solche im Frühjahre gar nicht, und im Herbste nur

bey

bey trockenem Wetter exerciret werden dürfte; denn bey nassem Wetter im Herbste sammlet sich Wasser in den, durch die Schaalen des Viehes vom Eintreten zurück gelassenen Hohlungen, und macht die Wiesen sumpfig; im Frühjahre hingegen trägt jeder Tag und jede Woche, da die Wiesen behütet werden, bey, den Graswuchs, und folglich auch die Heuerndte zu verringern. Auch in die Hölzer sollte gar nicht, am allerwenigsten aber mit dem Rindviehe gehütet werden; denn die Schaafe beißen von allen Stämmen, die sie erreichen können, die Gipfel ab, und hindern ihren Wachsthum. Es kann also keine junge Eiche aufkommen; denn die ist in den wenigen Jahren der Schonung den Schaafen noch nicht entwachsen, und das Rindvieh kann noch höher reichen, als die Schaafe, und überdieß tritt es noch manchen Stamm nieder und verderbet ihn. Ueberhaupt wäre es auch ein großer Vortheil, wenn sämmtliche, bloß zu Weyde bestimmte Plätze unter die Interessenten getheilt, und urbar gemacht würden; sie würden dann weit höher genutzet werden, und das Rindvieh im Stalle weit vortheilhafter gefüttert werden können. Mit den Schaafen hingegen könnten sie demohnerachtet noch zu offenen Zeiten behütet werden. Von der Weyde ist die Trift wohl zu unterscheiden. Diese ist nur bestimmt, das Vieh über dieselbe hinweg an ihren bestimmten Weydeplatz zu treiben, und es darf darauf nicht stehen bleiben, und nichts fressen, als was es während dem Gehen erreichen kann. Uebrigens gilt davon alles, was wir von der Weyde gesagt haben, denn es giebt Koppel- Gemeinde- und Privattriften. Auch wäre ihre Abschaffung auf Wiesen und Hölzern eben so zu wünschen, als bey den Weyden. Endlich ist noch zu merken, daß alle Grundstücke, welche die Weyde- und Triftservitut haben, es sey nun von einzelnen oder mehrern Gemeinden, oder auch nur von einem einzelnen Gute, solche schlechterdings leiden müssen, und nicht anders als durch besondere Vergleiche mit den Weyde- und Triftberechtigten abschaffen können.

Weyde- und Triftgeld, ist ein gewisser jährlicher Zinß, den entweder derjenige, der vorher Weyde oder Trift auf seinem Grundstücken leiden mußte, nach deren Abschaffung demjenigen zu entrichten schuldig ist, der sie vorher zu exerciren berechtiget war. Oder derjenige, der die Hut und Trift ausübet, ist es dem zu geben schuldig, auf dessen Grundstücken er sie ausübet.

Weydwerk, nennt man das Wildpret, das zu jeder Art von Jagd gerechnet wird, als zur hohen, das grose, zur mittlern, das mittlere, und zur niedern Jagd, das kleine Weidwerk.

Wicken, *vicia*, sind eine Hülsenfrucht mit länglich runden paarweise gegen einander am Stiele sitzenden Blättern; sie tragen blaue

blaue oder dunkelrothe Blumen, welche rauhe platte Schoten zurücklassen, worinnen sich einige platte schwarze, braune oder schmutzig weiße Körner befinden. Die Hauptgattung davon, nemlich die Saatwicke, vicia sativa, wird in das Sömmerungsfeld, entweder als erste, oder auch als dritte Frucht nach der Düngung gesäet. Der im Herbste gebraachte Acker, wird im Frühjahre zur Saat gepflüget und mit Wicken besäet, der April ist die beste Zeit dazu. Sie reifen im August, werden mit der Graßsense gehauen, bleiben ein paar Tage in Schwaten liegen, und werden sodann aufgebunden und eingefahren. Die Körner sind ein gutes Futter für Hühner und Tauben, geschroten aber ein vortreffliches Futter für Rindvieh und Schweine, und gequellt kann man sie auch den Pferden geben. Das Stroh ist für Schaafe und Rindvieh brauchbar. Man kann die Wicken auch grün, wenn sie abgeblühet, und Schoten angesetzt haben, dem Rindviehe und Pferden füttern, denen sie beyden eben so wohlschmeckend, und nahrhaft, als gesund sind. Abarten sind 1) die Zaunwicke, Vic. sepium, 2) die wilde blaue Wicke, Krock, vic. cracca, 3) die Vogelwicke, s. d. Wort, 4) die kleine Plattерbsenwicke, vic. lathyroides, 5) die Erbsenwicke, vic. pisiformis, und 6) die perennirende Wicke, vic. biennis.

Wickfutter, ist ein Gemengsel von Wicken, Erbsen, Hafer, Gerste 2c., das man unter einander zu verschiedenen Zeiten des Frühjahres, als eine Sömmerung in ungedüngte Braache säet, um es in der Folge von Zeit zu Zeit grün zu verfüttern. Wird etwas davon reif, so giebt es ein gutes Schrothfutter.

Wiederkäuen, ist eine Eigenschaft derjenigen Thiere, welche vier Mägen haben, und nach genossenem Futter beständig kauen, wodurch das Futter aus dem ersten Magen, nochmals in das Maul gebracht, noch einmal gekauet, und dann erst in den zweyten Magen zur Verdauung gebracht wird. Die wiederkäuenden Thiere sind das Rindvieh, die Schaafe, Ziegen, das Rothwildpret, die Rehe, und manche andere Arten von wilden Thieren, denen die Natur die Zähne in der obern Kinnlade versagte, daher sie nicht im Stande sind, ihr Futter auf einmal klar zu kauen, darum gab ihnen die Natur vier Mägen, und die Eigenschaft des Wiederkäuens zur gehörigen Bewirkung der Verdauung.

Wiederkauf, ist ein solcher Verkauf eines Grundstückes, oder einer andern Sache, da der Verkäufer sich vorbehält, nach einer bestimmten Reihe von Jahren, dasselbe um den nemlichen Preiß wieder an sich bringen zu können. Es finden nach unsern Gesetzen dabey folgende Rechte statt: 1) Es hat dabey keine, auch die hundert- und mehrjährige Verjährung nicht statt, sondern das solchergestalt verkaufte Gut kann, Kraft des dießfallsigen Kontractes zu jeder

der Zeit wieder erkauft werden. 2) Wenn bey Wiederkaufskontracten sich der Verdacht äußert, daß ein wucherlicher Handel dabey obwalte, sollen sie von der Obrigkeit nicht confirmiret, und wenn es sich nach der Confirmation zeiget, rescindiret werden, der Käufer soll auch nach Befinden eidlich erhärten, daß er nicht unzulässigen Wucher zu erlangen gesucht habe. 3) Wenn zu des Käufers Vermögen Concurs entstanden, muß dem Verkäufer gerichtliche Anzeige geschehen, und dieser sich binnen Sächsischer Frist (6 Wochen 3 Tage) erklären, auch binnen einem halben Jahre das Gut mittelst baarer Erlegung des Kaufschillings wieder an sich bringen, sonst verlieret er es auf immer. 4) Wenn ein Wiederkäuflich veräußertes Lehngut wieder eingelöset wird, wird es kein neues Lehn, so daß neue Mitbelehnte präsentiret werden müßten, doch können die alten, wenn ihnen solches vorbehalten worden, und sie während der Zeit die Lehn in allen eintretenden Fällen befolget, wieder eintreten. 5) Wenn Münzveränderungen während der Wiederkaufszeit eintreten, geschiehet die Zahlung in den zur Zeit des Contractes gezahlten Münzsorten, und nach deren bey der Einlösung habendem Werthe.

Wiederroß, Vorderroß, ist der Theil des Pferdes am Ende des Halses, und der Mähne, oben, wo die beyden Schultern, der Hals und der Rücken zusammen stoßen, s. Pferd.

Wiese, ist ein großer freyer Platz, der hauptsächlich zum Gras- und Heubau benutzet wird. Man theilt sie ihrer Beschaffenheit nach ein, in natürliche und künstliche Wiesen, erstere sind solche Plätze, wo die Gräser ohne Cultur wachsen, und die schon seit langen Jahren bloße Grasplätze waren. Letztere sind eigentlich Felder, die man durch den Anbau von Futterkräutern, besonders von perennirenden, ein oder mehrere Jahre als Wiese benutzet. In Absicht auf die darauf haftenden Servituten, werden sie eingetheilet, in Heegewiesen und offene Wiesen; erstere dürfen niemals mit irgend einer Art von Viehe behütet werden, außer wenn es dem Besitzer gefallen sollte, sein eigenes Vieh dahin zu treiben, letztere können jährlich zu gewissen Zeiten behütet werden. Endlich unterscheidet man sie nach ihrer Benutzung in ein- zwey- und dreyschürige Wiesen, je nachdem sie jährlich ein- zwey- oder dreymal, um Heu und Grummt, oder Nachmath von ihnen zu gewinnen, abgemähet werden. Ihrer Lage nach giebt es hohe und niedrige, trockene und feuchte, süße und saure Wiesen. Trockene und hohe Wiesen muß man wässern, s. Wässerung der Wiesen, doch hat nicht jedermann zu allen Zeiten dieses Recht, denn die, welche an Mühlen treibenden Flüssen und Bächen, oberhalb der Mühlen liegen, haben nur an gewissen Tagen das Recht, das Wasser darauf zu leiten. Niedrige, feuchte und saure Wiesen

sen muß man durch Abzugsgräben trockner, und das Gras süßer zu machen suchen. Ueberhaupt aber thut man wohl, die Wiesen alljährlich, oder doch wenigstens alle 2 bis 3 Jahre mit Düngesalz, Gyps, Kalk, Seifensieder- oder gemeiner Holz- oder Torfasche, Schlamm, Hühner-Taubenoder anderm Mist, den man im Winter auffähret, und im Frühjahre wieder abharket, oder auch im Herbste durch Hordenschlag zu düngen, alle Frühjahre die Maulwurfshügel durch die Wiesenschleppe, (s. d. Wört) oder auf kleinen Wiesen mit dem Harken wegzuschaffen, und überhaupt die Maulwürfe möglichst zu vertilgen. Weil aber dieses, von einzelnen Besitzern vollbracht, ihm so wenig, als seinen Nachbarn nützet; so müssen ganze Distriкte zusammen treten, und den Maulwurfsfang an einen Mann verdingen, welcher um ein gewisses jährliches, oder nach der Zahl der eingelieferten Maulwürfe festgesetztes Lohn, verbunden ist, die Wiesen stets von Maulwürfen rein zu halten. Wiesen, welche in ihrem Ertrage zurückgehen, oder schlechte geringe Gräser tragen, muß man umreißen, sie einige Jahre unter dem Pfluge treiben, und ihnen wenigstens eine Sömmerungs- eine Winter- und eine Sommerfrucht abgewinnen, sodann aber mit perennirenden Kleearten, mit Saamen von guten Gräsern vermischt, besäen, und sie dann wieder als Wiese benutzen. Die Gräser, welche hierzu besonders zu empfehlen, sind: 1) Wiesenhafer, Avena elatior, oder das französische Raygras, Fromental. 2) Wiesenfuchsschwanz, Alopecurus pratensis. 3) Gelbes Ruchgras, Anthoxantum odoratum. 4) Timotheusgras, Wiesenlischgras, Phleum pratense. 5) Wiesenschwingel, Festuca elatior. 6) Schaafgras, Festuca ovina. 7) Honiggras, Holcus lanatus. 8) Sibirisches Haargras, Elymus sibiricus. 9) Futtertrespe, Bromus giganteus. 10) Weiche Trespe, Bromus mollis. 11) Goldhafer, Avena flavescens. 12) Rasenschmiele, Aira cespitosa. 13) Glattes Perlgras, Melica nutans, und 14) für sehr nasse Wiesen a) Wasserrispengras oder das große und kleine Milizgras, Poa angustifolia, und aqvatica. b) Mannagras, Festuca fluitans, c) Wasserschmiele, Aira aqvatica, d) Wasserfuchsschwanz, Alopecurus geniculatus.

Wiesenschleppe, Wiesenhobel, ist ein Werkzeug, die Maulwurfshaufen und andere Hügel auf den Wiesen zu vertilgen. Es bestehet aus 2 oder 3 schweren eichenen dreyeckigt gearbeiteten Balken, 2½ Elle lang, und jede Seite 10 bis 12 Zoll breit, die unterste aber mit einer schwachen Schiene Eisen beschlagen; Fig. 48 zeigt eine solche dreybalkigte Wiesenschleppe. Diese drey Balken a legt man horizontal neben einander, und verbindet sie mit starken Leisten und eisernen Bändern b; an dem vordersten Bal-

Balken ist in c ein Haaken zum Anhängen der Waage d angebracht. Die Leisten und eisernen Bänder werden jedoch bloß durch Haspen und Vorstecker mit den Balken verbunden, damit man die ganze Maschine aus einander nehmen und auf einem Wagen einer Egge, oder einem Schlitten an den Ort ihrer Bestimmung bringen kann. Vor diese Wiesenschleppe wird das nöthige Zugvieh gespannt, und damit Streifenweise auf der Wiese auf und nieder gefahren, bey jedem Umlenken aber die Schleppe aufgehoben, damit sie nicht in die Wiese eingreife und Vertiefungen mache. Vorher gewesene Vertiefungen müssen sorgfältig ausgefüllt und planiret werden. Diese Schleppe muß auch, nöthigenfalls noch mit einigen Scheidten Holz beschweret werden, wenn sie die Maulwurfshügel nicht glatt genug wegputzet. Diese Arbeit darf nur bey ganz trocknem Wetter geschehen.

Wiesenvoigt, Wiesenmeister, ist bey grossen Gütern, oder bey entfernt liegenden Wiesen derjenige, dem die Aufsicht darüber anvertrauet ist. Er muß das Heu- und Grummtmachen, das Wässern, das Verdämmen des Wassers, das Heben der Gräben, das Köpfen der an den Rändern stehenden Weiden, die Handarbeit bey der Düngung, das Abharken des Mistes, und kurz alle, bey den ihm anvertraueten Wiesen vorkommende Arbeiten, entweder selbst machen, oder unter seiner Aufsicht machen lassen. Auch wohl Achtung haben, daß nicht durch Diebstahl, verbotenes Hüten, oder verbotene Wege seinem Herrn Schaden, oder Eingriff in seine Rechte zugefüget werde.

Wilde Ente, s. Ente.

Wilde Ganß, s. Ganß.

Wilde Katze, s. Katze.

Wildes Schwein, siehe Schwein.

Wildhafer, Wind-Flughafer, Avena fatua, ist ein Unkraut, das vorzüglich im Sommergetraide und in Sömmerungsfrüchten wächset, doch habe ich ihn auch im Wintergetraide, an solchen Stellen, wo das Getraide im Winter erfroren oder im Frühjahre ausgewässert war, sehr fett wachsen sehen, so daß man ihn für den besten Hafer gehalten hätte. Er hat ausdauernde Wurzeln, und wächset auch aus Saamen, den er sehr zeitig treibt und der viel eher ausfällt, als das Getraide, worunter er stehet, zur Reife kommt. Wird er einmal in einem Jahre von einer Frucht erstickt; so kann er zwar keinen Saamen schütten; da aber seine Wurzeln so tief in die Erde gehen, daß sie kein Pflug erreichen kann, und wie schon gesagt, ausdauernd sind, so wächst er im folgenden Jahre desto muthiger. Die besten Mittel ihn zu vertilgen, sind folgende: Man besäe den Acker mit solchen Früchten, die fleißig behackt und gejätet werden müssen, oder mit sol-

chen, wo man zwey Pflüge tief zu ackern pfleget, z. B. Möhren, weil dadurch sowol das Saamentragen verhindert, als auch die Wurzeln größtentheils mit ausgepflüget werden, oder man besäe ihn mit ausdauernden Futterkräutern, als: Esparsette, Luzerne 2c. Da diese mehrmals im Jahre abgemähet werden; so kann der darunter erwachsende Wildhafer nicht zur Reife kommen, und da sie so starke Wurzeln schlagen, daß man sie, wenn man das Feld einer andern Frucht widmen will, nicht mit gewöhnlichen Pflügen aus der Erde bringen kann, sondern zu Spaten, auch wohl Hacken seine Zuflucht nehmen muß; so bringt man dadurch auch die Wurzeln des Wildhafers mit heraus. Auch kann man ihn vertilgen, wenn man das Feld im Herbste tief braachet, und im Frühjahre so gut egget, als wenn es mit irgend einer Frucht besäet wäre. Der Wildhafer wird dann so häufig erwachsen, daß man ihn, den Sommer durch, ein oder ein paarmal zur Fütterung grün abmähen kann; dadurch wird das Saamenschütten verhindert, und die Wurzeln werden entkräftet. Pflüget man nun noch die folgenden Male bis zur Bestellung das Feld auch tief, so kommen die Wurzeln nach gerade mit heraus, und der Wildhafer wird zerstöret. Alle Vertilgungsmittel aber sind unnütze, so lange nicht sämmtliche damit geplagte Feldbesitzer einer ganzen Strecke Feldes sie anwenden; denn der leichte Saamen desselben wird vom Winde auf die andern Aecker getrieben, und wuchert in solchem locker gemachten Boden nur desto stärker.

Wildkalb, heißt im Allgemeinen jedes junge Stück Rothwildpret im ersten Jahre seines Alters, besonders aber legt man diesen Namen dem weiblichen Geschlechte dieser Thierchen bey, und nennet die jungen Männchen Hirschkälber.

Wildling, heißt jeder junge Stamm von wilden Obstsorten aller Art, der nicht aus Saamen in der Baumschule gezogen, sondern entweder aus Saamen oder aus der Wurzel, ohne alle Kultur, erwachsen ist, und den man in der Folge verpflanzet und veredelt.

Wildpret, nennet man 1) im Allgemeinen alle wilden Thiere und Vögel, welche eßbar sind, und die man durch die Jagd bekömmt. 2) Belegt man insbesondere die Hirsche, Tannenhirsche und wilden Schweine mit diesen Namen, und giebt ihnen dann noch die Benennungen Roth-, Tannen- und Schwarzwildpret. 3) Nennet man auch insgemein alles Fleisch der unter No. 1. dieses Wortes aufgeführten Thiere und Vögel Wildpret.

Wind, ist eine mehr oder weniger starke Bewegung der in unserm Dunstkreise befindlichen Dünste. Er rühret theils vom Stande der Sonne, theils von plötzlicher Veränderung der Wärme und Kälte, theils vom Schatten

ten, den die Wolken geben, her, wozu auch die größere oder kleinere Elasticität der Luft, so wie die Lage hoher Berge, Wälder und Gewässer das Ihrige beytragen. Wenn der Wind nur ruckweise stark wehet, und dann wieder eine Weile aussetzet, so nennet man ihn Stoßwind; geht seine Bewegung in einem Kreise herum, so heißt er Wirbelwind; hält er lange mit einer heftigen Bewegung an, Sturmwind oder Sturm, und erreicht dieser den höchsten Grad, Orkan. Der Wind hat folgenden Nutzen: Er erhält die Luft und den Erdboden in gehöriger Temperatur, trägt zum Wachsthume und Gedeihen aller Gewächse und Früchte bey, befördert die Schiffahrt, reiniget die Luft, treibt die Wolken zusammen, damit sie Regen geben, und trocknet nach dem Regen den Erdboden wieder ab. Auch treibt er die Windmühlen. Doch sind starke Winde auch bisweilen schädlich, besonders in der Kornblüthe, da sie die Blüthen abwehen, und taube Aehren verursachen, noch stärkere aber das Obst von den Bäumen werfen, und diese selbst zerbrechen, oder gar umwerfen und mit der Wurzel ausreißen. Bisweilen beschädigen sie auch Gebäude, und vorzüglich die Dächer, am meisten aber Strohdächer, werfen Feueröffen herunter, und stürzen ganze Gebäude ein, wenn sie nicht recht fest und dauerhaft sind. Nach den vier Himmelsgegenden hat man vier Hauptwinde (die Schiffer zählen deren 32); 1) der Morgen- oder Ostwind, der von Sonnenaufgang herwehet, ist gemeiniglich kühl oder kalt und trocken, und bringet helles und beständiges Wetter, regnet es aber den Morgenswinde, so hält auch dieses Wetter lange an, so wie vom Morgen kommende Gewitter auch äußerst langsam gehen. 2) Der Mittags- oder Südwind, ist warm, und bald trocken, bald feucht, doch folgt gemeiniglich Regen darauf. 3) Der Abend- oder Westwind, ist je nach Beschaffenheit der Jahreszeit kalt oder warm, gemeiniglich aber mit Regen oder Schnee verbunden. 4) Der Mitternachts- oder Nordwind, ist allezeit kalt, und bringet unstetes, stürmisches, regnichtes Wetter oder Schnee mit.

Windbruch, ist beym Forstwesen überhaupt alles durch Wind ab- oder umgeworfene Holz; dieses unterscheidet man so, daß Aeste, welche vom Winde abgebrochen und herunter geworfen werden, vorzüglich den Namen Windbrüche erhalten; ganze, vom Winde umgeworfene Bäume hingegen Windfälle genennet werden.

Winde, ist ein Werkzeug, wodurch man eine große Last bequem in die Höhe bringen kann. Sie bekommen theils nach ihrem Gebrauch, theils nach ihrer Bauart verschiedene Beynahmen; denn da hat man Erd- Stock- Fuß- und Wagenwinden, welche letztere man wieder in zwey- drey- vier- und mehrspännige Winden eintheilet. Bey der zweyspännigen verhält sich die Kraft gegen die Last wie 1 zu 55, bey der dreyspännigen, wie 1 zu 77, und bey der größern, wie 1 zu

zu 100. Eine solche Winde be- stehet nach Fig. 49 aus einer starken, eisernen, mit Zähnen versehenen Stange, A. B. an welcher oben die Gabel A und unten der Fuß B ist, diese wird durch das Getriebe C auf und nieder bewegt, welches durch das daran befindliche Rad D umgetrieben wird, in welches eine Schraube ohne Ende E eingreift, die von außen durch die Kurbel F gedrehet wird. Letztere kann man bey manchen großen Winden verlängern oder verkürzen.

Winde, Ackerwinde, kleine Feldwinde, Windekraut, Weidewinde, Convolvulus arvensis, ist ein rankendes Unkraut, das sich an den Getraidehalmen hinan windet, dieselben oft um- und ganz überziehet. Sie hat eine perennirende Wurzel, durch deren Theilung sie sich vorzüglich fortpflanzet, und daher äußerst schwer, und nur ohngefehr so, wie der Wildhafer, auszurotten ist. Die Blätter sind spitzig, und setzen einzelne große, weiße, auswärts mit 5 rothen Streifen, welche die Gestalt eines Sternes bilden, bezeichnete Blumen an, welche kleine Hülsen mit einem schwarzen Saamenkorne hinterlassen. Getraide, worinnen dergleichen erwachsen, muß, nach dem Abmachen, lange auf dem Felde liegen, weil sie äußerst langsam trocknet, giebt aber ein nahrhaftes Futterstroh.

Windhund, ist eine Art lang und schmächtig gebaueter, mit einer spitzigen Schnautze, mit guten Fängen, hohen Beinen und einem langen Schwanze versehener glatter Hunde, von verschiedener Farbe; doch findet man auch rauche, und diese nennet man Pohlnische Windhunde. Man braucht sie zum Hetzen der Haasen, wozu gemeiniglich drey Hunde genommen werden, diese nennet man zusammen einen Strick Windhunde. Doch kann man es auch mit zwey Hunden verrichten, ja es giebt Hunde, die ihre Haasen ganz allein fangen, und diese nennet man Solofänger. Die Jagd mit Windhunden, oder das Hetzen, ist 1) eine kostspielige Jagd, denn man muß diese Thiere das ganze Jahr durch füttern, und kann sie nur kurze Zeit brauchen, denn die verbotene Zeit abgerechnet, sind sie bey trocknem Froste, bey wenigem Schnee, bey sehr nassem und äußerst hartem Boden ganz unbrauchbar. Ueberdieß muß man von Zeit zu Zeit junge Hunde anziehen, und diese 1 bis $1\frac{1}{2}$ Jahr umsonst füttern, denn ein Windhund läuft nur ohngefehr bis ins vierte Jahr seines Alters, dann geht er in seiner Güte zurück. Das erste Jahr ist er ganz unbrauchbar, das zweyte kann er auch nur mäßig gebraucht werden, weil er noch nicht seine vollen Kräfte hat; also verdient der beste Hund nur zwey Jahre lang, nemlich im dritten und vierten, den Namen eines guten Hundes. Auch ist diese Jagd 2) dem Reviere schädlich, weil dadurch mehr Haasen theils getödtet, theils verjagt werden, als durch Schießen; wie denn die Erfahrung lehret, daß

Hetz-

Hegereviere allezeit schlechter mit Haasen besetzt sind, als andere von gleicher Lage und Beschaffenheit, wo man sich mit Schießen begnüget.

Windmühle, s. Mühle.

Winterfeld, heißt unter den 3 oder 4 Feldarten, diejenige, welche mit Wintergetraide besäet ist.

Wintergerste, s. Gerste.

Wintergetraide, ist alles Getraide, was im Herbste gesäet wird, um im folgenden Sommer geerndtet zu werden. Dahin gehöret Korn, Weitzen, Wintergerste, Winterspelt, auch die über Winters gesäeten Oelfrüchte, als Winterrübsaamen und Raps.

Winterkraut, s. Kraut.

Winterobst sind diejenigen Aepfel- und Birnensorten, welche zwar im Herbste zum Abnehmen reif, auch abgenommen werden; aber erst gegen Weyhnachten gehörig mürbe werden, und ihren eigentlichen Geschmack bekommen, sich auch den ganzen Winter durch und oft bis Ostern und noch länger halten. Dergleichen Obst muß man in Kammern auf Stroh legen, wenn Fröste eintreten, mit Stroh oder Betten rc. bedecken, und von Zeit zu Zeit die etwa angefaulten Stücke wegnehmen, weil sonst alle angesteckt werden.

Winterrübsaamen, insgemein Wintersaamen, siehe Rübsaamen.

Wintersaat, ist die Saat des Wintergetraides, welche im Herbste geschieht. Es muß dazu, wenn sie im Braachfelde geschieht, gedünget und viermal gepflügt, und zwischen jeder Pflugart gegget werden. Des Saamens braucht man nicht so viel zu nehmen, wie bey der Sommersaat, weil sich das Wintergetraide bestocken kann, wozu das Sommergetraide keine Zeit hat. Für tüchtige Wasserfurchen und andere Wasserableitungen aber muß man dabey sorgen, damit das Schnee- und andere Winter- und Frühjahrswasser nicht stehen bleibe, und das Getraide auswässere.

Winzer, ist derjenige, dem die Aufsicht über einen Weinberg und die Bearbeitung desselben anvertraut ist. Er muß den ganzen Weinbau mit allen dahin sowohl, als zur guten Unterhaltung des Weinberges gehörenden Geschäften verstehen, und bey Betreibung derselben, so wie überhaupt bey seinem ganzen Amte, Fleiß mit Treue und Ehrlichkeit verbinden.

Wipfeldürre, nennet man im Forstwesen, wenn die obern Gipfel der Bäume dürre werden. Es rühret entweder vom Absterben der Wurzeln her, welche mit den Aesten in der genauesten Verbindung stehen, oder auch vom Schneideln der Eichen, besonders da, wo es ehedem betrieben, und nachher unterlassen wurde.

Wirrbunde, Wirrstroh, s. Stroh, und Krummstroh.

Wirth, 1) Hauswirth heißt ein jeder, der irgend eine Wirthschaft oder Haushaltung betreibt, es sey in der Stadt oder auf dem Lande. 2) Landwirth heißt besonders derjenige, der ein Landgut entweder als Eigenthümer, oder als Pachter, oder als Verwalter bewirthschaftet. 3) Gastwirth ist der Besitzer oder Pachter eines Gasthofes, welcher Fremde mit ihren Pferden beherberget, und mit Speise und Trank versiehet. 4) Ein Schenkwirth, der nur berechtiget ist, denenjenigen, welche zu ihm kommen, Bier, Brandwein, Wein, oder andere Getränke zu reichen. Sind diese beyden letzten Arten von Wirthen nur Pachter eines Gasthofes oder einer Schenke, so nennet man sie Pachtwirthe.

Wirthschaft, s. Haushalten, Haushaltungskunst, Landwirthschaft.

Wispel, ist ein, besonders in den brandenburgischen Landen übliches Getraidemaaß, 24 Scheffel oder 2 Malter enthaltend.

Wolfsbohne, Feigbohne, türkische Wicke, Lupine, lupinus, ist ein Sommergewächs, welches roth, blau, und auch weiß oder gelb blühet, wovon die gelben Blumen wohlriechend sind. Es wird zur Zierde der Gärten gebauet, ist ein gutes Viehfutter, wird in den Apotheken gebraucht, der Rauch der Frucht vertreibet die Mücken und das Kraut mit der Blüthe abgeschnitten, ist eine gute Düngung für die Bäume.

Wolfsmilch, Euphorbia esula. Die Euphorbien, sind ein starkes Geschlecht, das sich in mehr als 110 Gattungen theilet, wovon einige stachlicht und strauchartig, und die andern ohne Stacheln und pflanzenartig wachsen. Sie sind sämmtlich giftig, denn sie führen einen milchartigen Saft bey sich, der äußerlich Entzündungen, und innerlich Erbrechen und Durchfall verursachet. Die gemeine Wolfsmilch wächst wild auf Feldern, ihre Stängel erreichen ½ Elle Höhe, ihre spitzigen und schmalen Blätter stehen wechselsweise daran, ihre Blume ist braunroth und kronenförmig mit zwey Hörnern. Sie ist für Menschen und Vieh schädlich. Nächst dieser hat man noch die Waldwolfsmilch, Euph. dulcis, die Wasserwolfsmilch, Euph. palustris, die Eselsmilch, Euph. esula, die Cypressenwolfsmilch, Euph. cyparissias, und andere.

Wolle, so nennet man die kurzen, feinen und krausen Haare der Schaafe, die wir jährlich ein- oder zweymal von denselben gewinnen, und die größtentheils zur Bekleidung dienet, auch vielen Menschen Unterhalt und Nahrung verschafft. Sie ist von sehr verschiedener Güte, und diese hat ihren Grund, theils im Klima, theils in der Weyde. Im gemäßigten Klima ist die beste; je hitziger oder kälter aber das Klima

ma wird, je geringer wird die Güte der Wolle. Die beste ist die Peruvianische oder Vigogne-Wolle, dieser folgt die Persische. In Europa ist die Spanische die erste, auf diese folgt die Englische. Wir suchen die unsrige durch Zuzucht Spanischer Schaafe zu veredeln; wenn man aber in der Veredlung nicht von Zeit zu Zeit durch Zukauf immer besserer Stähre von andern Schäfereyen fortgeht; so arten sie aus. Wir würden aber die Veredelung höher treiben können, wenn wir die Weyden verbessern, oder die Schaafe auf englische Art in Horden füttern könnten, wovon der Hr. Geheimderath Schuberth von Kleefeld uns in seiner Landwirthschaftslehre zum gemeinen Gebrauch für Landwirthe eine lesenswürdige Anweisung hinterlassen hat; nur Schade, daß sie im Großen wohl schwerlich ausführbar werden dürfte, und daß dann der Hauptzweck der Schäfereyen in ökonomischer Hinsicht, nemlich der, die Felder von Gras und Unkraut rein zu halten, wohl schwerlich erreicht werden möchte. Auf Gütern, welche hohe und trockene Wiesen im Ueberflusse hätten, oder große Lehden und Anger, durch gehörige Kultur in selbige verwandelten, könnte dieser Endzweck, wenn sie solche der Schaafhutung widmeten, am ersten erreicht werden. Aus der Wolle bereitet man Tücher, Zeuge, Flanelle, Tüffel, Frieß, Strümpfe und Hüte.

Wucherblume, Chrysanthemum segetum, ist eines der schädlichsten Unkräuter im Felde. Sie pflanzet sich durch Saamen fort, wächset mit unglaublicher Geschwindigkeit, reifet sehr schnell, und schüttet ihren Saamen sogleich, daher sie sich, in wenig Jahren, bis ins Unendliche vermehret. Der Saame hält sich viele Jahre, gedeihet unter jeder Frucht, in jedem Boden, und bey jeder Witterung, keimet aber nicht, wenn er tiefer als $\frac{1}{4}$ Zoll unter der Oberfläche liegt. Die Wurzel ist zaserich und nicht ausdauernd, die Blätter sind dem Mohn ähnlich, die Pflanze erreicht nach der Verschiedenheit des Bodens, auch verschiedene Höhe, und treibt viel Nebenstängel und Zweige, aus jedem Blattwinkel kommt eine, den Chamillen ähnliche Blume und Saamenkopf, daher sie auch manche fälschlich mit der Chamille verwechseln. Jeder Saamenkopf enthält mehr als 100 Körner, welche dem Petersiliensaamen gleichen. Man kann sie nur durch vielfältiges Ackern und Eggen, und durch Ausjäten der Blumen, die man in Gruben bringt, damit sie in Fäulniß gerathen, ausrotten; man muß aber damit so lange fortfahren, bis man einige Jahre lang gar keine mehr spüret.

Wuhne, ist ein Loch, das man auf zugefrornen Teichen in das Eis hauet, damit die Fische Luft bekommen. Man muß ein Bündel Erbs- oder Gerstenstroh an einer Stange befestiget, hineinstecken, damit man es von Zeit zu Zeit mittelst der Stange bewege, um das Zufrieren zu verhüten,

hüten. Bey starkem Frost müssen mehrere gemacht, und täglich ein- auch nach Befinden mehreremale erneuert werden.

Wundsalbe, für äußerliche offene Schäden an Menschen und Pferden:

Baumöl 4 Pfund,
Bleyweiß ½ Pfd.
Silberglätte ¾ Pfd.,
Wasser 1 Nößel;

dieses alles eine Viertelstunde recht unter einander gerühret, dann unter beständigem Rühren kochen lassen, bis alles Wasser verdampft ist, und nicht mehr aufsteiget. Dann den Topf vom Feuer genommen, und ¼ Pfund klein geschnittenes Wachs darunter gerühret. Alsdann thut man noch hinzu:

Fasen von alter, aber reiner Leinwand zu Pulver gestoßen und durchgesiebt —— ½ Pfd,
pulverisirte Myrrhen 10 Loth,
pulverisirte Aloe 2 Loth,

läßt es unter beständigem Rühren eine Viertelstunde kochen, nimmt es dann vom Feuer ab, und rühret es so lange, bis die Salbe kalt ist.

Wurfen, Worfeln, ist dasjenige Geschäft in der Scheune, da man das ausgedroschene Getraide, wenn es von der Ueberkehre befreyt ist, mit einer Schaufel an einen andern Ort der Tenne wirft, damit durch die Luft die Körner getheilt, und von der Spreu befreyt werden.

Wurfschaufel, ist eine, besonders zu obigem Behuf eingerichtete Schaufel mit einem kurzen Stiele; manche bedienen sich auch der ordentlichen Stoßschaufel dazu.

Wurm, ist eine besondere Klasse des Thierreichs, die sich von den Säugethieren, Vögeln, Amphibien und Fischen dadurch unterscheiden, daß sie statt des Blutes bloß eine weißliche kalte Feuchtigkeit bey sich haben; von den Insecten aber dadurch abweichen, daß sie keine Fühlhörner, manche aber Fühlfäden haben, und keiner Verwandelung unterworfen sind. Wir beschränken uns hier bloß, unter den mannichfaltigen Gattungen von Würmern, diejenigen kennen zu lernen, welche der Oekonomie schädlich sind. Diese sind 1) der **Spulwurm**, Lumbricus terrestris, welcher dem Regenwurme sehr ähnlich ist, in den Gedärmen der Pferde und anderer Thiere. 2) Ascaris vermicularis, ein kleiner, 1 bis 1½ Zoll langer runder, an beyden Enden spitziger, weißer Wurm, der sich besonders im Magen der Pferde aufhält; er ist der gefährlichste aller Würmer. 3) Der **Bandwurm**, Taenia, der aus sehr vielen Gelenken zusammen gesetzt ist, und sich im Magen und Gedärmen vieler Thiere befindet. Heilmittel dawider findet man unter dem Artikel Pferd. Vom **Kornwurm**, s. d. W.

Wurm, Tollwurm, ist eine weiße dicke Sehne unter der Zunge der Hunde, die einem runden flachen Wurme ähnlich siehet, und dem Hunde, wenn er ein Jahr alt ist, genommen werden muß

muß, um ihn vor der Hundswuth zu schützen, die er nicht von sich selbst bekommt, wenn ihm der Wurm genommen ist. Jagd- und Schäferhunden darf er nicht genommen werden, denn sie verlieren dadurch das nöthige Feuer, erstere auch die Nase (feinen Geruch).

Wurm der Bäume äußert sich dadurch, daß die Rinde sich vom Holze ablöset, worein sodann Insecten ihre Eyer legen, deren Larven die Rinde durchfressen, daß der Nahrungssaft verrinnet, und der Baum eingehet. Er entstehet vom Alter oder Verletzung der Bäume, und ist am besten zu heilen, wenn man die aufgetretene Rinde bis aufs Holz wegschneidet, den Schaden mit Urin und Essig wäscht, und mit Baumsalbe verstreichet.

Wurzel, ist der untere, in der Erde stehende Theil aller Gewächse, welcher inwendig aus lauter Adern bestehet, durch welche der Nahrungssaft aus der Erde in das Gewächs, zuerst in die Wurzel kömmt, und aus dieser in den Stamm oder Halm ꝛc. steiget. Die Hauptwurzel ist die Herz- oder Pfahlwurzel, die noch verschiedene Neben- oder Seitenwurzeln hat.

Wurzelgewächse, sind diejenigen Gartengewächse, deren Wurzeln zur Speise dienen, als: Pastinack- Petersilien- Zucker- und andere Wurzeln, alle Arten von Rüben, Möhren, Sellerie, alle Arten von Rettig ꝛc.

Wuth, Tollwuth, ist diejenige Krankheit der Hunde, die ihnen selbst allezeit tödlich, und auch für alle Menschen und Thiere, welche von ihnen gebissen werden, äußerst gefährlich und ansteckend ist. Kennzeichen sind: Mangel an Appetit, ein unüberwindlicher Eckel für allen Flüssigkeiten, und ein besonderer Grimm, so daß sie alles beißen, was ihnen zu nahe kömmt. Sie entstehet von zu großer Hitze und von zu großer Kälte; man muß also, um dieser Krankheit vorzubauen, die Hunde für diesen beyden Uebeln verwahren, und ihnen den Wurm nehmen lassen. Ist die Krankheit einmal eingetreten, dann ist kein Hülfsmittel in der Natur, und man muß nur den Hund in möglichster Eile tödten, damit er nicht Menschen und Vieh gefährlich werde. Für gebissene Menschen und Vieh ist die Maykäfersalbe das beste Mittel. Man fängt Maykäfer, jedoch nicht mit der Hand, sondern mit ein paar Hölzchen, damit sie den bey sich führenden Schleim nicht fahren lassen, schneidet ihnen die Köpfe ab, und legt sie in Honig, woraus man alsdann folgende Salbe bereitet:

24 Stück solcher Maykäfer mit dem daran klebenden Honige,
4 Loth Theriack, oder in dessen Ermangelung Fliedermuß,
2 Qu. Ebenholz } alles pulverisiret.
1 — virginische Schlangenwurzel, }
1 — gefeiltes Bley, }
20 Gran Ebereschenschwamm. }

Die-

Dieses wird vermischt, und von dem Honige, worinnen die Maykäfer gelegen haben, so viel hinzugethan, das ein Ejectuar daraus wird. Hiervon bekommt ein Pferd oder Rind $3\frac{1}{2}$ Quentchen, ein erwachsener Mensch aber 2 Quentchen, worauf der Mensch erst in 24 Stunden etwas Fliederthee trinken, sich für aller Luft hüten, und nach 24 Stunden erst reine Wäsche und Kleidung anziehen darf. Ist eine Wunde da, so werden Schröpfköpfe darauf gesetzt, dann wird sie mit warmem Essig ausgewaschen und täglich verschiedenemale Basiliskensalbe, oder in deren Ermangelung frische gesalzene Butter darauf geschlagen, auch von Zeit zu Zeit mit Scorpion- oder Maywürmeröl betüpfet. Bey und nach der Kur muß der Patient alle heftige Leibes- und Gemüthsbewegungen, so wie alle hitzige Getränke und Ausschweifungen vermeiden.

Z.

Zaun, ist eine von Holz gemachte Vermachung eines Gartens oder andern Platzes, um ihn vor dem Anlaufe der Menschen und Thiere zu verwahren. Man hat 1) Pfahlzäune, da man lang gespaltene Stücken Eichenholz, oben zugespitzt, und unten etwas angebrannt, neben einander in die Erde stellt, und oben mit zähen Weiden zusammenflechtet. 2) Geflochtene Zäune, da man die Zaunpfähle in einer gewissen Weite von einander stellet, und mit weidenen Gerten durchflechtet. 3) Lebendige Zäune, Hecken, davon s. Hecke.

Zehend, ist eine auf manchen Grundstücken, die man Zehendpflichtige nennet, haftende Abgabe, da deren Besitzer verbunden ist, den zehnten Theil alles dessen, was darauf erbauet wird, an den Gerichtsherrn, Geistlichen, oder wem sonst das Recht ihn zu erheben frey stehet, zu entrichten. Der Zehendherr muß vom Zehendmann Nachricht bekommen, wenn das Getraide in Mandeln stehet, und kommt dann hin, und zeichnet sich die Mandeln, welche er wählet, aus. Bey Klee, Kraut rc. wird es nach Schritten berechnet. An vielen Orten bekommen auch die Schnitter den zehnten Theil des Wintergetraides für ihre Arbeit, an manchen Orten erhalten sie sogar den neunten oder achten Theil. Weil dadurch der Düngung zu viel Stroh entgehet, so wäre es besser, wenn dieser, so wie aller anderer Getraide Zehende, in baar Geld verwandelt würde.

Zeile, nennet man diejenigen Dinge, welche beym Feldbau in eine gerade Linie gebracht werden, als; Kraut, Runkelrüben, Kartoffeln, Misthaufen. Die Zeilen, worinnen Kraut gepflanzt worden, werden Krautzeilen genennet.

Zeilengerste, s. Gerste.

Zeithammel, s. Hammel.

Zeitschaaf, s. Schaaf.

Zellerie, Sellerie.

Zellernuß, s. Haselnuß.

Zibben, s. Schaaf.

Zickelchen, s. Ziege.

Zickeln, s. Ziege.

Ziege, Geiß, Capra hircus, macht ein eigenes Geschlecht der Hausthiere aus, welche theils wild leben; hierzu gehöret die Bezoarziege in Asien, von einem harten Körper, der sich in ihrem Magen erzeuget, und Bezoar genennet wird, also genannt. Der Steinbock, Cap. ipex, auf den Alpen-Gebirgen, die Gemse, Antilope rupicapra, ebenfalls auf solchen hohen Gebirgen, und die Angorische, oder sogenannte Kämelziege in Asien, von deren Haaren das sogenannte Kameelhaare-Garn verfertiget wird, und die man auch hin und wieder in Europa und Deutschland, z. B. in der Gegend von Anspach, zu erziehen anfängt. Wenn man unsere Ziegen mit Böcken dieser Art zu veredeln suchte, so würde eine Verbesserung dieser Ziegenhaare um so leichter einzuführen seyn, als die Veredelung der Schaafe durch Spanisches, und des Rindviehes durch Friesisches und Schweizervieh, je leichter sie zu erziehen sind, da sie mit jedem Futter vorlieb nehmen, auch mehr Milch geben als unsere Landziegen. Hier zu Lande sind die Ziegen zahm, und ein Gegenstand der Viehzucht. Das männliche Geschlecht heißt der Bock, Ziegenbock, das weibliche behält den Geschlechtsnahmen Ziege, und die Jungen heißen Zickelchen. Ihre Nahrung suchen sie an allen Kräutern, Gräsern und Gewächsen. Im Holze dürfen sie so wenig als in den Gärten geduldet werden, denn sie verbeißen alle Sträucher, und schälen die Schaale der jungen Bäume dergestalt ab, daß sie an ihrem Wachsthume gehindert werden. Sie nützen uns bey ihrem Leben durch ihre Milch, woraus vorzüglich gute Käse bereitet, und die Molken als Arzneymittel gebraucht werden, durch ihren Dünger, und nach ihrem Tode durch ihr Fleisch und ihre Haare, aus welchen letztern man Hüte, Stricke und Pinsel macht, ingleichen durch die Haut, welche weißgahr gemacht, zu allerley Benutzungen, besonders aber die von den Böcken zu schönen und haltbaren Beinkleidern verwendet wird. Das Alter erkennet man an ihnen, wie an den Schaafen. Ihre Begattungszeit fällt in den November, und nach 20 Wochen bringen sie gewöhnlich zwey, seltner eins oder drey Junge zur Welt, dieses nennet man zickeln.

Ziegel, Backstein, Brandstein, ist ein, aus einer dazu schicklichen Erde mit Wasser geformter, und nachdem er getrocknet worden ist, gebrannter Stein. Man

Man hat davon zwey Hauptsorten, nemlich: Mauersteine, Mauerziegel, und Dachsteine, Dachziegel; erstere werden zum Auf- und Ausmauern gebraucht, sie sind 12 Zoll lang, 6 breit, und 4 hoch. Man hat davon verschiedene Unterabtheilungen, nemlich: 1) Wölbe- oder Gewolbeziegel, zur Verfertigung der Gewölber; diese sind an einer Seite dicker als an der andern, und lassen sich also besser zum Schließen der Bogen brauchen, als gewöhnliche Mauerziegel. 2) Plattensteine, diese brauchet man zum Pflastern der Gebäude, und zum Belegen der Heerde, sie enthalten einen Fuß ins Gevierte. 3) Brunnensteine, diese sind mit einer Art von Aushohlung in der Mitte gearbeitet. 5) Roststeine, welche zur Fertigung der Roste in Oefen, und 6) Simmssteine, welche zu Verfertigung allerley Simmse und Verzierungen gebraucht werden; sie werden jedesmal nach eigenen, dem Bedürfniß angemessenen Formen gefertiget. 7) Klinker sind von der Größe der Dachziegel, aber einen Zoll stark, und werden zu Fertigung der Oefen und Züge in selbigen gebraucht. 8) Blendsteine, diese haben ganz die Größe und Dicke viereckigter Dachziegel, nur keine Nase, sondern an jedem Ende ein Loch, um einen Nagel durchzuschlagen, womit man sie an das Holzwerk, das man dadurch verblenden, d. h. dem Auge entziehen, oder für Feuer verwahren will, zu befestigen. Die Dachziegel bestehen ebenfalls aus verschiedenen Sorten, als: 1) nach Fig. 50. C, Hohlziegel, diese werden an einem Ende weiter, als am andern gemacht, und so aufgedeckt, daß über zwey solche ein dritter mit verkehrter Holung zu liegen kommt. Man nennt sie Mönch und Nonne, sie sind aber heut zu Tage nicht mehr sehr im Gebrauch, und man findet sie nur bey alten Kirchen. 2) Forstziegel, diese werden eben so geformt, und nur am schmalen Ende mit einem Loche versehen, durch welches der Forstnagel geschlagen, und der Stein auf dem Försten, zu deren Bedeckung sie bestimmt sind, befestiget wird. 3) Walmziegel, diese unterscheiden sich von den vorigen nur dadurch, daß sie gleich hinter dem Loche nach dem breiten Ende zu eine Nase haben, damit, wenn sie ja Nagelloß werden sollten, sie doch noch an der Nase hängen bleiben, und nicht vom Dache fallen können. Heut zu Tage wird kein Forstziegel mehr angenagelt, sondern alle so in Kalk gelegt, daß jeder etwas über den andern vorgreift. 4) Gemeine Dachziegel, diese haben nach Fig. 50. D. an einem Ende eine Nase, d. h. einen Haacken, vermittelst dessen sie an die Latten gehangen werden, am andern aber sind sie entweder, wie an jenem, gerade abgeschnitten, oder noch besser, abgerundet; sie sind 18 Zoll lang und 6 breit, man hat aber auch halbe Dachziegel, welche nur halb so breit sind, und an den Enden gebraucht werden, damit man die ganzen nicht zu zerthei-

lon

len braucht. 5) Dachpfannen sind eine alte, noch an manchen Orten übliche Sorte, mit hohlen Seiten, wovon eine über die andere unter sich gebogen ist, s. Fig. 50. E, mit dieser greifen sie in einander, und schließen gut zusammen. 6) Schwalbenschwänze, diese sind jetzt an die Stelle der hölzernen Kappfenster in den Dächern getreten, um die durch erstere verursachten Einkehlungen zu vermeiden. Sie haben die Fig. 50. F. gezeigte Gestalt, wovon a die Hohlung ist, welche die Stelle, des sonst gebräuchlichen hölzernen Kappfensters vertritt.

Ziegelerde, ist diejenige Erde, woraus man Ziegel streichet. Die beste dazu ist guter Lehm, er muß fett und lang seyn, und ist er dieses nicht, so muß er wenigstens mit fettem zähen Lehm vermischt werden, ist er hingegen zu fett, so muß er einen Zusatz von Sande bekommen, weil sonst die Ziegel im Trocknen Risse bekommen. Er muß von allen fremdartigen Theilen, sonders von Steinen, Kalk und Mergel wohl gereiniget werden. Diese Ziegelerde wird im August bis in den October dergestalt gegraben, daß man die Oberfläche bey Seite wirft, dann den guten Lehm auf lange, oben zugespitzte, etwa $\frac{3}{4}$ Ellen hohe, und unten 2 Ellen breite Haufen bringet, und so den Winter über liegen, und durchfrieren läßt; im Frühjahre und Sommer wird sie verarbeitet. Man muß allezeit in den oben beschriebenen Monaten so viel auswerfen, als man für den ganzen künftigen Sommer nöthig hat, und lieber mehr als weniger, sonst halten die Ziegel nicht.

Ziegelhütte, siehe Ziegelscheune.

Ziegelofen, ist ein Gebäude, worinnen die geformten und getrockneten Ziegel gebrannt, d. h. durch das Feuer zur gehörigen Härte gebracht werden. Man hat gewölbte und ungewölbte, letztere sind die gemeinsten, erstere haben oben im Gewölbe Luftlöcher, die man nach Gefallen verschließen und öfnen kann. Die Anzahl der Feuerlöcher richtet sich nach der Größe des Ofens. Man thut wohl, wenn man sie mit einem Roste, und großen, unter dem ganzen Ofen hingehenden Aschenloche versiehet, damit man zu großer Ersparung der Feuerungskosten, auch Torf- Braun- und Steinkohle brennen, und die Asche von einem ganzen Brande in dem Aschenbehälter sammlen kann. Ein Ofen, worinnen wenigstens 25 bis 30000 Stück Dach- und Mauerziegel gebrennt werden sollen, muß 10 Ellen lang, 9 Ellen breit, und eben so hoch seyn, und drey Feuerlöcher haben. Die besten sind die Doppelöfen, wo zwey Oefen so nahe an einander gebauet sind, daß sie beyde in der Mitten nur eine Mauer haben. Ein solcher Ofen braucht nur 7 Ellen lang, und jeder 6 Ellen breit und hoch zu seyn, auch jeder nur 2 Feuerlöcher zu haben. Während man in dem einen brennet, trocknen die Ziegel zu dem andern, und wenn man die Ziegel aus jenem ausfähret, karret man sie in diesen ein. So wird

wird die Mittelmauer stets heiß bleiben, und eine ansehnliche Ersparniß am Feuerwerk gemacht werden. Die Brennöfen werden am besten ganz von ungebrennten Ziegeln aufgeführet, und auswendig mit einem starken Ueberzuge von Lehm oder Kalk, zum Schutz wider die Witterung, berappt; das Dach muß zu Vermeidung der Entzündung, hoch seyn. Er stehet am besten an einer Anhöhe, damit man ihn hinten und auf beyden Seiten zu Ersparung vieler Baukosten, in die Erde bringen kann. Vorn an den Feuerlöchern wird ein geräumiger Schuppen angebracht, in welchen der Ziegler trocken stehen, und das Feuermaterial zu einem Brande sogleich darinnen liegend, bey der Hand haben kann.

Ziegelscheune, Ziegelhütte, ist das Gebäude, worinnen die Ziegel geformt, und zum Abtrocknen aufgestellt werden. Sie bestehet aus bloßen, auf einem Füllmunde von Steinen stehenden Holzwerke, dessen Fache offen bleiben. Unten sind die Sumpflöcher, und gleich dabey die Tratten angebracht; und da werden auch die Mauersteine gestrichen und zum Trocknen auf Gerüste gesetzet; oben müssen zwey Stockwerke seyn, auf deren jedes man vermittelst einer Appareille bequem mit der Radeberge den zubereiteten Lehm fahren kann. Auf beyden werden Dach- theils auch auf dem Mittlern, Mauersteine gestrichen, und auf den gleich daneben befindlichen Gerüsten getrocknet. Das Dach ist am besten von Stroh, weil unter einem Schindeldache die Ziegel zu geschwind trocknen. Es muß aber so mit gehörigen Luftzügen, und diese, so wie die ganze Ziegelscheune mit hölzernen Klappladen versehen seyn, die man nach Gefallen auf und zumachen kann.

Ziegelstreichen, ist das Geschäft, dadurch die Ziegel ihre gehörige Form bekommen. Die Ziegelerde wird eingesümpft, d. h. in das Sumpfloch geschüttet und mit Erde übergossen. Dabey wird sie von allen, etwa darinnen befindlichen Steinen und andern Erdarten sorgfältig befreyt. Müssen mehrere Lehmarten vermischt werden, so darf man nicht etwa ein Fuder oder eine Radeberge voll von jeder Sorte auf einmal einwerfen, sondern man bringt ein Fuder von jeder Erdart ans Sumpfloch, eines an diese, das andere an die andere Seite, und einer schüttet eine Schaufel voll von einer, dann wieder ein anderer eine Schaufel voll von der andern Erdart hinein, damit sie schon im Einschütten genau vermischt werden. Sodann gießt man das ganze Sumpfloch voll Wasser, so, daß es wenigstens eine halbe Elle über der Ziegelerde stehet; in diesem Zustande bleibt es wenigstens zweymal 24 Stunden, dann bringt man die eingesümpfte Erde auf die Tratte, wo sie tüchtig durchtreten, und dadurch innigst mit einander vermischt wird, wobey zugleich nochmals alle Steinchen und aller übrige Unrath sorgfältig herausgesucht werden müssen. Sodann wird

wird sie auf den Streichtisch gebracht, und von dem Ziegelstreicher in die zu jeder Sorte gehörigen Formen gestrichen, und von einem andern Arbeiter auf die Gerüste zum Trocknen getragen.

Ziegenbock, s. Ziege.

Ziegenkäse, s. Käse.

Ziegenmilch, s. Milch.

Ziegler, ist derjenige, dem die Besorgung einer ganzen Ziegeley übertragen ist. Er muß besorgen, daß die Ziegel ein Jahr vor ihrer Verarbeitung geworfen, gehörig eingesümpfet, genugsam durchtreten und dabey von allen Steinen gereiniget werden; er muß die verschiedenen Erdarten, so wie sie zu jeder Sorte von Ziegeln schicklich, ordentlich vermischen, bey dem Trocknen darauf sehen, daß die Steine nicht zu langsam, aber auch nicht zu geschwind trocknen, die Steine jederzeit selbst und so in den Ofen sezen, wie es zur Leitung des Feuers am zweckmäßigsten ist, damit alle gehörig durchgebrannt, aber keiner zu viel oder zu wenig gebrannt werde. Er muß die Feuerung selbst besorgen, und anfänglich nur mäßig, nachher aber rasch feuern, und wenn der schwarze dicke Rauch aus dem Ofen aufzusteigen aufhöret, den Ofen allenthalben fest zumachen, und so stehen lassen, bis die Ziegel so weit abgekühlet sind, daß sie ausgefahren werden können. Er muß dafür sorgen, daß, wenn die Steine aus dem Ofen gefahren sind, schon andere trockene an deren Stelle zum Wiedereinfahren bereit sind, auch müssen deren Stellen alsbald wieder durch Streichen anderer ersetzt werden, so wie die Sumpflöcher nie leer seyn dürfen, und es nie an jähriger Ziegelerde mangeln darf. Auch muß er den Verkauf der Ziegel besorgen, und darüber sowol, als über die zum Wirthschaftsbedürfniß verwandeten Ziegel, wenn er die Ziegeley nicht Pachtweise hat, seinem Herrn getreulich Rechnung ablegen.

Zinken, s. Egge.

Zinß, Zinse, ist eine gewisse jährliche Abgabe, die man einem andern für den Besitz oder den Gebrauch oder Benutzung irgend einer Sache entrichtet. Man hat deren vorzüglich dreyerley: 1) die auf Gütern und Grundstücken auch allerley Gewerben haftenden, eigentlich sogenannten Zinsen. Ein solches Grundstück heißt ein zinßbares Gut, derjenige, der die Zinse abzutragen hat, heißt der Zinßmann, und der, welcher sie zu empfangen berechtiget ist, der Zinßherr. Diese bestehen nicht allemahl in baarem Gelde, sondern auch in zu entrichtendem Getraide, Federviehe, Eyern, Wachs und andern Dingen. Gemeiniglich sind die Zinßmänner auch Lehnmänner ihrer Zinß- und Lehnherren, und müssen an dem zinßbaren Gute bey demselben die Lehn befolgen. 2) Capitalzinß, Interesse, ist diejenige Geldabgabe, die ein Schuldner sei-

seinem Gläubiger für eine ihm dargeliehene Summe Capital jährlich zu entrichten hat. Gewöhnlich beträgt sie 4, bey großen, auf Herrschaften und Rittergütern hypothecarisch versicherten Summen 3 oder $3\frac{1}{2}$ Rthlr. vom Hundert, bey ganz alten Lehnstamms = Capitalien findet man auch noch Verzinsung zu 5 Rthlr. vom Hundert, welche, so wie auch 6 Rthlr. vom Hundert, bey Wechselposten üblich sind. 3) Hauszinß, Miethzinß, ist diejenige im Miethscontracte festgesetzte jährliche Abgabe, die ein Miethmann, Hausgenosse, der kein eigenes Haus hat, sondern in einem fremden Hause zur Miethe wohnet, seinem Hausherrn jährlich zu bezahlen hat.

Zipf, s. Pips.

Zippe, s. Krammetsvogel.

Zirneiche, s. Eiche.

Zitterlinsen, siehe Vogelwicken.

Zitterpappel, s. Aspe.

Zoll, ist 1) eine Abgabe, welche dem Landesherrn von allen Gütern entrichtet werden muß, welche entweder ins Land hinein, oder aus demselben heraus, oder nur durchgehen, letzterer wird Transito genennet. 2) Ein kleines Längenmaaß von der Breite eines Mannsdaumens, wovon 12 einen Fuß, 24 aber eine Elle ausmachen.

Zucker, ist der ausgepreßte Saft süßer Pflanzen. Alle Pflanzen geben durch gehörige Zubereitung ein gewisses Salz, das man wesentliches Salz nennet; dieses wesentliche Salz süßer Pflanzen ist eben der Zucker. Der eigentliche Zucker wird aus dem in America und einigen andern Inseln des hitzigen Erdstriches wachsenden Zuckerrohre gezogen. Man gebraucht ihn vorzüglich zum Versüßen mancherley Speisen und Getränke, ferner Früchte damit einzumachen, und sie für dem Verderben zu sichern, dann zu Milderung der Schärfe geistiger Getränke. Vorzüglich hat er vielerley arzneyliche Kräfte, und nach Hufeland ist er beynahe das einzige Gewürz, das man brauchen sollte, wenn man ein recht hohes Alter erreichen will. Man hat davon verschiedene Sorten, der beste ist, in Rücksicht des Vaterlandes, der Canarien- und Maderazucker, und auf diesem folgt der Thomaszucker. Uebrigens theilt man ihn auch in Absicht auf die Zubereitung ein in Candisbrod, Refernat, Melis- und Farinzucker. Man bereitet auch zugleich aus dem Zuckerrohre Zuckerkand, der sich in weißen und braunen theilt. Auch hat man in Amerika eine Art von Ahorn, der Zuckerahorn genannt, von dem durch Anbohren des Stammes ein süßer Saft gewonnen, und daraus Zucker bereitet wird. Diesen kann man von unserm gemeinen Ahorn auch gewinnen, wenn man im Winter, wenn die Wurzeln mit Schnee bedeckt sind,

sind, die stärksten Ahornbäume ½ Elle über der Erde anbohret, einen Zoll darunter aber eine Rinne, und unter derselben ein Gefäß anbringet, so bekommt man nach einiger Zeit täglich etwas süßen Saft, der aus der Wurzel in die Rinne, und durch diese in das Gefäß tropfet, und woraus man durch Einkochen einen starken Syrup, von diesem aber durch gehörige Behandlung einen großen Zucker erhält. Man gewinnet dergleichen ferner aus einer Art von Petersilienwurzeln, die Zuckerrate genannt; aus der Zuckerwurzel, Möhren, und vorzüglich aus der Runkelrübe, woraus man hier zu Lande unter Leitung des Herrn Professor Lampadius zu Freyberg, einen sehr schönen Zucker fertiget, der bereits ein Gegenstand des Handels ist.

Zuckererbsen, s. Erbsen.

Zuckerschoten, s. Schoten.

Zugemüse, Gemüse, nennet man alle Speisen, die man aus dem Pflanzenreiche kocht, und entweder mit oder ohne Fleisch ißt.

Zugochse, s. Ochse.

Zugvieh, s. Vieh.

Zugvögel, s. Streichen.

Zunge, ist 1) bey Menschen und Thieren der fleischigte Theil im Munde, der durch seine Bewegung das Schlingen, den Geschmack, und bey erstern auch die Sprache bewirken hilft. 2) Am Pfluge, die Pflugzunge, das Stück Holz vorn an der Karre, woran die Waage zum Anspannen des Zugviehes gehangen wird. 3) In einer Feuermauer oder Zugkanal eines Ofens, ein von Mauer- oder Dachsteinen gemauerter Unterschied. 4) An einer Waage, s. d. Wort.

Zuwachs, heißt alles, was man in der Landwirthschaft durch Anbau oder Zuzucht an Getraide, Feld- und Gartenfrüchten, Heu und Grummt, ingleichen an jungem Viehe gewinnet.

Zwang, heißt alles, was Personen einem andern vermöge alten Herkommens thun, oder von ihm verrichten lassen, auch gewisse Bedürfnisse von ihm nehmen müssen. Dahin gehören der Bierzwang, da Schenken und ganze Dörfer ihr benöthigtes Bier aus einem und dem nemlichen Brauhause nehmen müssen. Der Gesindezwang, Dienstzwang, da die Kinder der Unterthanen ihrer Gerichtsherrschaft zwey Jahre um einen bestimmten Lohn dienen müssen. Der Mühlenzwang, da gewisse Dörfer in keiner andern, als der bestimmten Mühle, welche die Zwangmühle genennt wird, mahlen dürfen. Backhauszwang, da an manchen Orten keiner einen eigenen Backofen haben darf, sondern in dem Gemeinde- oder herrschaftlichen Backhause, gegen eine gewisse Abgabe backen muß.

Zwanggesinde, zum Unterschiede der um ein freyes Lohn dienenden Gesinde, sind solche, die der Gerichtsherrschaft um einen gewissen Zwanglohn dienen müssen, s. die Wörter Gesinde und Zwang.

Zwark, s. Quarck.

Zwerg, heißt alles, was viel kleiner als andere Geschöpfe der nemlichen Gattung ist. So nennt man außerordentlich kleine Menschen Zwerge. Nächst diesen hat man Zwergbäume, Zwergbirke, Zwergbohne, Zwerggranate, Zwerghollunder, Zwergkastanie, Zwergpalme, Zwergreh, Zwergtrappe und Zwergzuckererbse.

Zwergbäume, Franzbäume, nennt man solche Obstbäume, die man durch den Schnitt niedrig erhält, und zu dem Ende auch auf niedrigstämmige Wildlinge, z. B. auf Quitten- oder Paradiesäpfelstämme veredelt.

Zwiebel, nennt man alle Gewächse, deren Wurzeln aus Knollen bestehen, welche aus mehrern auf einander liegenden Häuten zusammen gesetzt sind. Es giebt davon verschiedene Arten: 1) Die gemeine Gartenzwiebel, Allium cepa, wird in Sommer- und Winterzwiebeln eingetheilt, wovon erstere einen höhern, letztere aber einen niedrigern Stengel treibt, als die Blätter sind. Von beyden Sorten hat man rothe und weiße; die Winterzwiebeln sind allemal länglich, die Sommerzwiebeln von verschiedener mehr oder weniger runden oder erhabenen Gestalt. Die Sommerzwiebeln säet man im zeitigen Frühjahre ganz dünne, tritt sie ein, und harket die Erde wieder gerade. Nach 5 bis 6 Wochen gehen sie auf; zu dickstehende Pflanzen zieht man aus. Man muß sie fleißig jäten und begießen. Gegen den Herbst steigen sie aus der Erde hervor, und dann werden sie reif; das Kennzeichen ist, wenn das Kraut am Ende der Zwiebel weich wird, und der Stengel umfällt; dann werden sie ausgenommen, und an einem trocknen Orte aufbewahret und in den Rauch gehangen. Die schönsten behält man zu Saamen, und legt sie im Frühjahre ½ Elle aus einander in die Erde. Ein gleiches thut man mit den kleinsten, die man übrig behält. Die so bestellten Zwiebeln nennet man Steckzwiebeln. Wenn die Saamenköpfe gelbbraun werden, schneidet man sie ab, verwahret sie an einem luftigen Orte, und klopft den Saamen kurz vor der Saat aus. Abarten von dieser sind die Kartoffel- Spanische- und weiße Florentinerzwiebel. Die Winterzwiebeln säet man später, versetzt sie gegen Johannis, zu 3 bis 4 in ein Loch, verschneidet ihnen dabey die Wurzeln und Blätter bis auf die Hälfte, läßt sie den Winter durch in der Erde stehen, und verspeißt sie im Sommer. Man genießt sie als Gemüse, und braucht sie als Gewürz. Im ersten Falle sind sie sehr ungesund, unverdaulich, und verursachen Blehungen

und Magendrücken. Sie haben auch, äußerlich aufgelegt, eine erweichende Kraft. Destilirtes Zwiebelwasser ist ein Mittel wider den Stein. 2) Porthe, Poureau, Allium porum, wo-wovon der Porllauch eine Abart ist. 3) Die Schalotte, Al. ascatoncium. 4) Der Schnittlauch, Al. Schoenopratense. 5) Der Knoblauch, Al. sativum, s. d. Wort. 6) Die Rockenbolle, Al. scorodoprasum, dienen alle als Gewürz, und 7) allerley Blumen, welche aus Zwiebeln gezogen werden, und die man Zwiebelgewächse nennet.

Zwiesel, Zwassel, ist ein Ast eines Baumes, der sich wieder in zwey Aeste theilet, welche die Gestalt einer Gabel bilden, und in ihrem Vereinigungspunkte obigen Namen führen.

Zwillig, Zwillicht, ist ein doppelt und erhaben überschlagenes leinenes Gewebe, das musterartig gearbeitet ist, und z Tisch- und Bettzeug, Handtüchern und Kitteln für gemein Leute gebraucht wird. Ganz grober, woraus man Säcke mach heißt Sackzwillig.

Zwirn, ist leinenes Garn wovon vermittelst eines besonder dazu gefertigten Zwirnrades 2 oder 3 Fäden in einen zusammer gedrehet werden, dieses Geschäf nennet man Zwirnen. De Zwirn von 2 Fäden heißt zwey dräthiger, und der von 3 Fäden dreydräthiger Zwirn. Wenn das Garn dazu nicht schon gebleicht ist, so wird der Zwirn gebleicht oder gefärbt. Man ha verschiedene Gattungen von Zwirn. Den Kanten-, Kloster-, Perl-, gemeinen Nähe-, Haus- und Haasenzwirn. Er wird für die Schneider, in der Haushaltung zum Nähen und Stricken, zu Filet und Netzen, auch zur Verfertigung von Spitzen, gebraucht.

